



OSOTI CRIANZA

Descripción:

Vino Tinto Ecológico crianza D.O.C.Rioja

Elaborado con uvas tempranillo y graciano. Grado Alcohólico 13.5%

Viñedos propios y certificado de elaboración ecológica tanto en producción como en elaboración.

Crianza durante 12 meses en barrica de roble francés y americano.

A la vista:

Color rojo guinda, con ribetes rubí. Intensidad colorante alta, limpio, brillante. Cuando se agita la copa se ve como tiene una abundante lágrima glicérica.

En nariz:

Limpio, con notas de frutos rojos y negros, fruta madura, compotada, vainilla, especias, pimienta negra recién molida, hinojo, torrefactos. Con un perfecto ensamblaje entre la fruta y la madera. En primer lugar aparecen las notas de fruta para dar paso a las notas de la barrica: torrefactos, tostados, vainilla. Con una elegante crianza en barrica.

En boca:

Vino robusto y pleno en boca. De equilibrada acidez. Posee taninos redondos, envolventes, sedosos, que junto a las notas de ahumados, frutos secos, vainilla, canela, nos dan un paso de boca largo y prolongado. Muy agradable.

Maridaje:

Se trata de un vino muy equilibrado y redondo, sin perder la juventud y los aromas primarios de la variedad. Las carnes de caza o fuertes, son ideales para realizar un maridaje con este vino. Muy adecuado para acompañar con pescado azul, carnes rojas, diversos tipos de quesos, aperitivos, etc...

También sólo o con buena compañía.