



OSOTI JOVEN

Descripción:

Vino Tinto Ecológico joven. D.O.C.Rioja

Elaborado con uvas tempranillo 90% y garnacha 10%.

Grado Alcohólico 14 %

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

A la vista:

Color rojo picota intenso, bien cubierto, con irisaciones violáceas y ribete morado. Aspecto limpio y brillante. Al agitarlo despliega en la copa una abundante lágrima alcohólica y glicérica.

En nariz:

Muestra una gran intensidad y limpieza aromática. Muy afrutado. Frutos rojos: fresa, frambuesa con un toque goloso y dulzón muy agradable. Sobre un buen fondo de regaliz rojo y caramelos de violeta.

En boca:

Entrada suave y golosa en boca, una acidez bien equilibrada y compensada que da viveza y frescura al vino. Trago muy agradable y de persistencia media, apareciendo muchos aromas de fruta golosa por vía retronasal.

Maridaje:

Vino joven bien elaborado y equilibrado. Es un magnífico acompañante para aperitivos, jamón serrano, quesos curados, quesos azules. Idoneo para acompañar diferentes platos: pescados, carnes rojas y blancas, asados, arroces, tortillas, setas. Especialmente oportuno para el acompañamiento de alimentos especiados.

También sólo o con buena compañía.