



OSOTI LA ERA

Descripción:

Vino Tinto Ecológico, D.O.C.Rioja
Elaborado con uvas tempranillo 100%.
Grado Alcohólico 13.5%.

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

Este vino ha sido envejecido durante 13 meses en barricas de roble francés.

A la vista:

Vino de color rojo picota, de alta intensidad colorante, conservando ligeros violáceos en los ribetes de la lagrima. Limpio y brillante. Cierta densidad al agitar la copa, buena lagrima alcohólica.

En nariz:

Limpidez en nariz. En un primer momento destaca la presencia de frutos rojos; flores, como: violetas, jazmín; laurel, monte bajo, y enseguida comienzan a desplegarse los delicados toques de la madera, con tostados, torrefactos, vainilla y pimienta negra. Con un fondo de fruta negra bien madura.

En boca:

Es un vino potente, denso y carnoso. Cuenta con un tanino goloso, redondo, sedoso y bien pulido. Se trata de un vino estructurado pero bien domado. Equilibrado, con una acidez muy correcta. Buena longitud y persistencia, predominando la fruta negra, tostado y especias por vía retronasal.

Maridaje:

Perfecto acompañamiento para carnes rojas y blancas, foie, quesos: semicurados, curados, de cabra.

Especialmente indicado con comidas picantes o guisados condimentados en exceso.

Por su elegancia, también es adecuado su consumo sólo o con buena compañía.