



OSOTI ROSADO

Descripción:

Vino joven Rosado Ecológico ,D.O.C.Rioja

Elaborado con uvas seleccionadas de garnacha, procedentes de cultivo Ecológico.

Grado Alcohólico 13.5 %

Producción 100% ecológica. Viñedos propios y certificado de elaboración ecológica tanto en producción como en elaboración.

A la vista:

Su carta de presentación es un color rosa salmón con algún reflejo de intensidad frambuesa, limpio y muy brillante.

En nariz:

Limpio y franco. Despliega agradables y sutiles aromas afrutados. Predominando los aromas a cerezas y fresas maduras, también hay notas de frutas tropicales: maracuyá, casis, piña y cítricos: pomelo, todo sobre un denso aroma a dulce de caramelo.

En boca:

Muy agradable. Su entrada en boca es amplia y de paso suave y dulce, con toques golosos. La fruta aparece comedida, justa. Es suave y con una acidez equilibrada que le da alegría y juventud. Post-gusto, agradable y fino.

El resto de carbónico, le proporciona esa sensación chispeante y fresca en boca tan apreciada en estos vinos.

Vino joven redondo y equilibrado en boca, que te invita a su consumo.

Maridaje:

Suele mostrar gran aptitud para acompañar diferentes platos. Es un perfecto aperitivo, por su frescura con: quesos jóvenes y semicurados, aceitunas, tapas de ahumados, carpaccios, ensaladas frescas, setas y sopas frías. Especialmente indicado con pescado, arroces y mariscos en general. Es una adecuada elección para las alcachofas y los espárragos.

También sólo o con buena compañía.