OSOTI
Viñedos ecológicos

オソティ ・ブランコ

OSOTI BLANCO

概要:
若いオーガニック白ワイン D.O.C. リオハ
選び抜いた白のテンプラニーリョブドウを 100%使用。
アルコール度数：12.5%。有機栽培ブドウ 100%。
自社畑で栽培し、製造および醸造工程ともに有機認定。

ワインの特徴:
緑色がかった淡黄色。澄んだ透明感があり、粘性が少しある。ワインの表面には、発酵により生じた炭酸ガスの小さな泡が見られる。

香り:
香りは中程度の強さで芳ばしく、新鮮さと心地よさを伴う。色々な花（特に白い花）と白い果実（マルメロ、梨）やトロピカルフルーツ（マラクヤ、パイナップル）の香りが前面に表れる。
複雑な香りの中に繊細さと上品さが感じられる。

香り:
口に含むと、甘味とともにバランス良く調和がとれた味わいが満たす。ほど良い酸味とともに果実の心地よい味わいと柔らかさが広がる。爽やかさとまろやかさがあり、口の中でバランスの良さが広がり、一口一口が心地良い若いワイン。後味も心地よく、繊細さがある。

相性の良いお料理:
若いチーズ、セミハードチーズ、オリーブの実、燻製タパス、カルパッチョ、新鮮サラダ、キノコや冷たいスープ。特に魚、お米料理や魚介類と相性が良く、アーティチョークとアスパラガスを使ったお料理にも適しています。フルボディのワインなので、肉料理の中では白肉によく合います。

Ctra. Comarcal LR-115 km. 43,5 □ Tel. y Fax: +34 941 163 577 □ 26559 Aldeanueva de Ebro □ La Rioja (España)
info@vinedosruizjimenez.es info@valcaliente.com www.vinedosruizjimenez.es