



## OSOTI CRIANZA

### **概要:**

オーガニックワイン・クリアンサ D.O.C. リオハ。  
テンプラニーリョを使用。  
アルコール度数：13.5%。  
フランス製とアメリカ製のオーク樽で12ヶ月間熟成。  
自社畑で栽培し、製造および醸造工程ともに有機認定。

### **特徴:**

ルビー色の反射を伴う強い赤いチェリー色。澄んだ透明感のある色合い。  
強い粘性がある。

赤い果実や熟した黒い果実の澄んだ香り。コンポート、バニラ、スパイス、ブラックペッパー、フェネルのニュアンスやロースト香もある。果実の香りと樽の香りのバランスが絶妙にとれている。はじめに果実の香りが感じられ、樽由来のトレファクト、トーストやバニラの香りが表れる。

口に含むと、しっかりとした構造とふくよかな味わいが広がる。バランスのとれた酸味とまろやかで絹のようなタンニンが感じられる。燻製にしたような香りやドライフルーツ、バニラ、シナモンなどの香りと折り重なり口の中で長く広がり、非常に心地よい。

### **相性の良いお料理:**

ジビエや味の濃いお料理に最適なワインです。青魚、赤身の肉のほかに様々な種類のハードチーズにも合います。

Ctra. Comarcal LR-115 km. 43,5 · Tel. y Fax: +34 941 163 577  
26559 Aldeanueva de Ebro · La Rioja (España)

[info@osoti.es](mailto:info@osoti.es)

[www.osoti.es](http://www.osoti.es)