



OSOTI JOVEN

概要:

若いオーガニック赤ワイン D.O.C. リオハ
テンプラニーリョを 100%使用。アルコール度数：13.5%
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:

スマイレ色と濃い赤紫色の反射を伴う強くて暗い赤い色。
澄んだ透明感があり、グラスの内側に多くのワインの脚が見られ、粘性が強い。

非常に強みがあり、澄んだ香り。熟した赤い果物（イチゴ、キイチゴ、ブラックベリー）を
思わせるフルーティーな香り。テンプラニーリョ特有の甘草の香りにバルサミコ酢のニュアンスが加わる。

口に含むと、柔らかさとやや甘味が広がる。若いワインならではの強さがすぐに広がるが、タンニンが力
強いものの攻撃的ではない。心地よさとほど良い持続性があり、
熟した果実の様々な甘い香りが鼻に抜ける。

相性の良いお料理:

冷たい食前酒としてハモン・セラーノ、ハードチーズ、ブルーチーズに最適です。
魚、赤身の肉と白肉、焼肉、お米料理、トルティーヤ、キノコを使った料理とも相性
が良く、特にスパイシーな料理に合います。

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

info@osoti.es

www.osoti.es