



OSOTI LA ERA

概要:

オーガニック赤ワイン。 D.O.C. リオハ
100%テンプラニーリョ種を使用。 アルコール度数 13%
自社畑で栽培し、製造及び醸造工程ともに有機認定。
フレンチオークの樽で13カ月熟成。

外観:

色調の濃いチェリー・レッド色で、ワインの脚（涙）の縁に微かにすみれ色の色合いが見られる。クリーンで輝きがある。グラスを回すとある程度の濃度が感じられ、ワインの脚（涙）も良い。

香り:

クリーンな香り。最初に際立つのが、赤い果実、花（スミレ、ジャスミン等）、月桂樹、灌木地の香り。続いてトースト、ロースト、バニラ、黒コショウの香りを持つ樽の繊細な香り。背後には、よく熟した黒い果実のような香りが感じられる。

味:

力強く、フルボディのしっかりとしたワイン。甘く、まろやかで絹のような洗練されたタンニンが感じられる。ストラクチャーがあるが、おとなしいワインでもある。ちょうど良い酸度でバランスがとれている。黒い果実、トースト、スパイスのようなテイストが喉から鼻に抜けて際立ち、後味も余韻も素晴らしい。

相性の良いお料理:

よく合う料理は、赤身・白身の肉、フォアグラ、セミハードチーズ、ヤギのチーズ。特に、辛い料理や濃い目の味付けのシチュー。エレガントなワインですので、ワインだけでも、或は、何かとご一緒にお楽しみいただけます。

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