



OSOTI ROSADO

概要:

若いオーガニック・ロゼワイン D.O.C. リオハ (2014 年)
選び抜いたブドウのガルナチャを 100%使用。
アルコール度数：14%

特徴:

ほのかなラズベリー色の反射を伴い、澄んだ透明感のあるサーモンピンク色。
チェリーや熟したイチゴのような澄んだ心地よい香り。マラクヤ、カシス、パイナップル、
ミカン (グレープフルーツ) を思わせるトロピカルフルーツのニュアンス。

口に含むと、バランス良く調和がとれた味わいが満たし、柔らかさ、甘味とフルーティーさが
広がる。バランスのとれた酸味から爽やかさと若さを感じられる。かすかに炭酸が感じられ、
生き生きとしていて爽やかな味わいが。まるやかさとバランスの良さが口の中で広がり、繊
細な後味が長く残る若いワイン。

相性の良いお料理:

食前酒に最適な爽やかなワイン。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に合います。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。

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