



## **OSOTI BLANCO BARRICA**

### **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。黄金色の色調に琥珀色の輝き。

### **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、一ロ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。