



## Osoti Vendimia Seleccionada

Rioja DOCa 2020

Ein zeitgenössischer Spanier für Rioja-Liebhaber und solche, die es werden wollen.

**Artikelnummer** 1035.20  
**Weingut** Viñedos Ruiz Jiménez  
**Region** Rioja  
**Jahrgang** 2020

**Degustationsnotiz**  
Tiefes Granat- bis Kirschrot; im Bukett Noten von Waldbeeren und Cassis, florale Anklänge, ein Hauch von schwarzen Oliven, Gewürzen und Rauch; langer, geschmeidiger Auftakt, herrliche Balance, saftig, dunkle Frucht, wenig Vanille, feines Tannin; langer Abgang  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Tempranillo (80%)  
Garnacha (20%)

**Speisenvorschläge**  
Grilladen, Wildschweinragout, Eintopfgerichte Manchego-Käse

**Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO <sub>2</sub>	20 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	53 mg/l
Flüchtige Säure	0.74 g/l
Gesamtsäure	5.2 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	26.05.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: ES-ECO-027-RI  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1035.20](http://www.delinat.com/1035.20)

