

Street Wines, vinos callejeros
para urbanitas incorregibles.

Callejea. Perderse...
Encontrarse... Dejarse
llevar... Volverse a perder...
La calle te llama.
La calle nunca cierra.



CALLEJEA. BLANCO JOVEN

VARIEDAD: Tempranillo blanco autóctona de Rioja, mutada de forma natural a partir de la uva tempranillo tinta.

ELABORACIÓN: Por el método de escurrido se obtienen el mosto flor, con el que se va a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14°C y 18°C durante 15 a 20 días. Obteniendo un vino blanco muy aromático y con un color verdoso-pajizo.

COLOR: Verdoso-pajizo, brillante y con abundante lágrima.

AROMA: Nariz singular, cautivadora y expresiva. Destacando su aroma a plátano, piña licuada y toques de flores.

GUSTO: Entrada fresca, amplia y glicérica. Textura sedosa y buen cuerpo medio.

RETROGUSTO: Persiste la armonía entre la acidez y la fruta tropical.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Aperitivos con encurtidos, salazones y parrilladas de verduras.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 8°C a 10°C.

CONSERVACIÓN: Es recomendable que sea consumido antes de que transcurran dos años desde su salida al mercado y debe ser siempre guardado en sitio fresco, oscuro y tranquilo.

STREET WINES

Av. Portugal, nº 27-29, 2º Of 7 26002 Logroño (La Rioja) España
Tel. +34 941 100 707 Móvil +34 619 540 158
www.streetwines.com