

Street wine, vins de rues
pour citadins incorrigibles.

Callejea. Se perdre...
Se retrouver... Se laisser
aller... Se perdre à nouveau...
La rue t'appelle.
La rue, jamais ne ferme.



CALLEJEA. VIN BLANC

CÉPAGE: Tempranillo blanc autochtone de La Rioja, muté naturellement à partir du cépage tempranillo tinta.

ELABORATION: La méthode de pressurage permet d'obtenir le jus de moût. Celui-ci subit la fermentation alcoolique à une température contrôlée entre 14°C et 18°C durant 15 à 20 jours. Ainsi on obtient un vin blanc aromatique avec une belle couleur jaune paille et vert clair.

COULEUR: Jaune paille avec de jolis reflets vert, brillant et de larme abondante.

ARÔME: Nez singulier, captivant et expressif. Arôme à banane et ananas et touches florales.

GOÛT: Frais et glycérique. Texture soyeuse et bon corps moyen.

FIN DE BOUCHE: Perdure l'harmonie entre l'acidité et les fruits tropicaux.

ACCORD METS / VIN: Idéal à l'apéritif avec des amuses gueules salés, pickles et légumes grillés.

SERVICE: 8°C à 10°C.

GARDE: Nous recommandons sa consommation dans les deux ans qui suivent sa mise en vente. Doit toujours être conservé dans un endroit frais et sombre.

STREET WINES

Av. Portugal, n° 27-29, 2º Of 7 26002 Logroño (La Rioja) España
Tel. +34 941 100 707 Móvil +34 696 483 914
www.streetwines.com