

Street wine, vins de rues
pour citadins incorrigibles.

Acelera. Vite, avant que la
couleur du feu rouge change ...
Lève ton verre, maintenant
que tu peux.



ACELERA. CRIANZA (VIN ROUGE)

CEPAGE: Tempranillo autochtone de La Rioja aussi appelé tempranilla, Tinto del país ou Cencibel.

ELABORATION: Le raisin est vendangé quand celui-ci a atteint la maturation phénolique optimale. La fermentation se fait dans des cuves d'acier inoxydable, à température contrôlée entre 25°C et 28°C. Contrôle automatique de pompage pour extraire les composés aromatiques et de couleur.

VIEILLISSEMENT: douze mois en fûts de chêne américain de moyenne-haute torréfaction.

BOUTEILLE: Six mois de bouteille.

COULEUR: Belle robe soutenue aux reflets pourpres

ARÔME: Fruits rouges (mûre, fraise, framboise), très bien intégrés avec quelques notes balsamiques, de vanille et boisées.

GOÛT: En bouche présente des tanins fermes et ronds qui traduit une maturité réussie. Ressortent des saveurs à fruits rouges en confiture, avec des notes grillées à crème de café au lait et de chocolat.

AFTERTASTE: Equilibré, avec beaucoup de volume et une bonne longueur en bouche. Rappels à fruits rouges mûrs et tanins très fins et agréables.

ACCORD METS / VIN: viandes rouges, gibiers et fromages affinés.

SERVICE: 16°C a 18°C

GARDE: Se conserve parfaitement en bouteille durant les deux ou trois prochains ans. Doit toujours être conservé dans un endroit frais et sombre.

STREET WINES

Av. Portugal, n.º 27-29, 2º Of 7 26002 Logroño (La Rioja)
Tel. +34 941 100 707 Móvil +34 696 488 914
www.streetwines.com