

Street Wines, vinos callejeros para urbanitas incorregibles.

Acelera. Rápido, antes de que el semáforo cambie de color...
Brinda, ahora que puedes.



ACELERA. TINTO CRIANZA

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo autóctono de Rioja o también llamada tempranilla, tinta del país o cencibel.

ELABORACIÓN: La uva es vendimiada cuando ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. Fermentación realizada en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25°C y 28°C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

CRIANZA: Doce meses en barrica de roble americano de un tostado medio-alto.

BOTELLA: Seis meses de botella.

COLOR: Vino de intenso color rojo con tonos violáceos.

AROMA: Confitura de frutos rojos y negros (mora, fresa, frambuesa), muy bien integrados con notas balsámicas, vainillas y torrefactos aportados por la madera.

GUSTO: En boca presenta taninos firmes y redondos que denotan una lograda madurez. Sobresalen sabores de fruta roja en confitura y mermelada, con notas tostadas a crema de café con leche y cacao.

RETROGUSTO: Equilibrado, con mucho volumen y un final largo. Recuerdos de fruta roja madura y taninos muy finos y agradables.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Carnes rojas, caza y quesos curados.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 16°C a 18°C.

CONSERVACIÓN: Se desarrollará muy bien en botella durante los próximos dos o tres años. Debe ser siempre guardado en sitio fresco, oscuro y tranquilo.

STREET WINES

Av. Portugal, n.º 27-29, 2º Of 7 26002 Logroño (La Rioja)

Tel. +34 941 100 707 Móvil +34 619 540 158

www.streetwines.com