

Street Wines, vinos callejeros para urbanitas incorregibles.

Rebobina. Esto hay que repetirlo. Dicho y hecho. ¿Otro? El penúltimo.



REBOBINA. BLANCO JOVEN

VARIEDAD: Viura autóctona de Rioja o también llamada macabeo en otras regiones.

ELABORACIÓN: Por el método de escurrido se obtiene 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 muy bonito.

COLOR: Amarillo verdoso-pajizo muy brillante.

AROMA: Muy afrutado, destacando aromas de manzana con un toque cítrico, y fondo de frutos secos.

GUSTO: Entrada suave y fresca, con ataque persistente, buen cuerpo medio, destacando la excelente armonía entre acidez y fruta.

RETROGUSTO: Persistente y largo, destacando excelentes recuerdos a frutas de pipa, el final de boca es muy agradable.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Puede disfrutarse como aperitivo, con una gran variedad de tapas, mariscos y pescados.

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

CONSERVACIÓN: Es recomendable que sea consumido antes de que transcurran más de dos años desde su salida al mercado y 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