

Street Wines, vinos callejeros para urbanitas incorregibles.

Alternativa. Volveré pronto.
¿Qué hora dices que es?
El tiempo vuela en buena compañía.



ALTERNATIVA. TINTO JOVEN

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.

COLOR: Rojo rubí, brillante, de intensidad media-alta.

AROMA: Buen potencial aromático, frutas rojas maduras con elegantes notas de regaliz, muy intensas y sobresalientes.

GUSTO: En boca se presenta concentrado, con buena carga frutal y estructurado. Tiene un gran volumen, inundando toda la boca, con una sensación final muy agradable. Vino redondo y muy sabroso, con un buen equilibrio entre grado alcohólico, acidez y estructura.

RETROGUSTO: Largo y muy persistente, con recuerdo a frutos negros confitados.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Ideal con toda clase de carnes. Buen acompañamiento de pastas, pinchos y quesos no muy curados.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 13°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