

Street wine, vins de rues
pour citadins incorrigibles.
Rebobina. Cà faut le répéter.
Aussitôt dit et aussitôt fait.
Un autre? L'avant-dernier.



REBOBINA. VIN BLANC

CEPAGE: Viura autochtone de La Rioja aussi appelé macabeu dans d'autres régions.

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 verte.

COULEUR: Jaune or pâle avec de jolis reflets vert

ARÔME: Fruité, prédominance d'arômes de pomme avec une touche d'agrumes et un soupçon de fruits secs.

GOÛT: Entrée douce et fraîche, avec une attaque persistante, bien équilibré, mettant en évidence l'harmonie entre acidité et fruit.

FIN DE BOUCHE: Long en bouche et persistant, avec de belles notes à melon. Le final en bouche est très agréable.

ACCORD METS / VIN: Idéal à l'apéritif et très bon accompagnement d'une grande variété de tapas, poissons et fruits de mer.

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