



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Carracedo 2013

PRODUCENT:	Bodega del Abad	DRUVA:	100% Mencía
HEMSIDA:	www.bodegadelabad.com	ALKOHOL:	14 %
OMRÅDE:	DOP Bierzo	SOCKER:	2,8 g
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	5,1 g
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Doft av mogen frukt som hallon, körsbär och jordgubb, rostat kaffe och söta kryddor.
SMAK:	Komplex smak av mörka körsbär, läder och ekfat. Fylligt och elegant med lång eftersmak.
VINIFIERING:	Handplockade druvor från tre olika vingårdar med vinstockar på över 80 år, jäser och macererar i totalt 22 dagar. Vinet filtreras ej.
LAGRING:	Vinet får vila i 12 månader på franska ekfat och sedan ytterliga minst två år i flaska innan det släpps till försäljning.



OM PRODUCENTEN

Bodega del Abad (Abottens vingård) har specialiserat sig på Godello och Mencía från cirka 80 år gamla vinstockar. Vingården är toppmodern med det senaste i tekniskt nyskapande inom vinproduktion.

Vingården ligger i den mest exklusiva, och traditionella delen av vinområdet precis vid pilgrimsleden Camino del Santiago. Alldeles i närheten ligger det kulturhistoriska klostret Monasterio de Carracedo, från 990-talet, ur vars historia man har hämtat namnen till både vingården och dess viner. Klostrets enda fönster återfinns avbildat i Bodega del Abads signum och etiketter.