



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Abad Dom Bueno Mencía

PRODUCENT:	Bodega del Abad	DRUVA:	Mencía
HEMSIDA:	www.bodegadelabad.com	ALKOHOL:	13,5 %
OMRÅDE:	DOP Bierzo	SOCKER:	1,3 g
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	5,1 g
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Söt, krämig doft av vanilj, mörk choklad och mogna plommon.
SMAK:	Elegant smak av kryddor och svartvinbär som avslutas med tydliga tanniner och pigg fruktsyra i en fyllig kropp.
VINIFIERING:	Musten jäser i små rostfria ståltankar och macereras ca 20 dagar.
LAGRING:	Vinet får vila 9 månader på franska ekfat och sedan ytterliga minst 6 månader i flaska innan det släpps till försäljning.



OM PRODUCENTEN

Bodega del Abad (Abottens vingård) är en relativt ny producent som har specialiserat sig på Godello och Mencía från cirka 80 år gamla vinstockar. Vingården är toppmodern med det senaste i tekniskt nyskapande inom vinproduktion och styrs av vinmakarna José Luis Santin Vázquez som har gjort vin i Bierzo i över 40 år och unge Miguel Tienda Baena. 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.