



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Arva Naturalis Tempranillo

PRODUCENT:	Jesús del Perdón – Bodegas Yuntero	DRUVA:	Tempranillo
HEMSIDA:	www.psyps.com	ALKOHOL:	13 %
OMRÅDE:	Castilla La Mancha, Spanien	SOCKER:	3,4 g
JORDBRUK:	Ekologisk	SYRA:	5 g
FÖRSLUTNING:	Skruvkapsyl		

OM VINET

DOFT: Fräsch, fruktig doft av mörka bär och körsbär

SMAK: Lockande smak av mörka körsbär och färska örter. Mjuk och mogen eftersmak med lätt fatkaraktär för att uppnå komplexitet och struktur i vinet.

VINIFIERING: Arvavinerna görs med en modern teknik med utgångspunkt från lokala, traditionella vinifieringsmetoder. Druvorna odlas i hjärtat av Castilla La Mancha där de heta dagarna och svala nätterna i kombination med den steniga jordmånen, bidrar till vinets komplexitet, friskhet och mineraliska inslag.

OM PRODUCENTEN

Arva Naturalis görs av ett internationellt team av erfarna vinmakare. Just detta vin görs i hjärtat av Don Quijotes Castilla La Mancha där vinmakarens vision har varit att göra ett modernt, smakrikt, balanserat vin. Man har uteslutit tillsatser av sulfiter under vinifieringsprocessen för att få ett så rent, friskt och druvtypiskt vin som möjligt.

Producenten är Ekologiskt certifierad, NOP-USDA, Standard Delinat certifierad samt UNE-EN ISO 9001:2008, BRC v.6, IFS v.6 certifierad.

