



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Jazzfestival 2018

<b>PRODUCENT:</b>	Alceño	<b>DRUVA:</b>	70% Monastrell 20% Syrah 10% Tempranillo
<b>HEMSIDA:</b>	www.alceno.com	<b>ALKOHOL:</b>	13 %
<b>OMRÅDE:</b>	DOP Jumilla, Spanien	<b>SOCKER:</b>	4,1 g
<b>JORDBRUK:</b>	Konventionell	<b>SYRA:</b>	5,6 g
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Skruvkapsyl		

### OM VINET

<b>DOFT:</b>	Fruktig och aromatisk, bärig doft av mogna röda vinbär, körsbär, kryddor och örter.
<b>SMAK:</b>	Medelfyllig med frisk och fruktig smak av röda bär och mörk frukt. Välbalanserat, långt avslut.
<b>VINIFIERING:</b>	Druvorna skördas för hand i slutet på oktober, pressas och macereras i temperaturkontrollerande tankar under en tiodagarsperiod där temperaturen hålls mellan 10 och 15 °C.
<b>LAGRING:</b>	Det unga vinet vilar i fem månader på betongfat för att få fram en mjuk och bärig ton.

### OM PRODUCENTEN

Bodegas Alceño är en vingård med stor familjetradition som grundades 1870 i hjärtat av Jumilla i södra Spanien. Den ägs idag av Familjen Bastida som med modern teknik i traditionell miljö gör välgjorda viner med kvalitet i fokus.

