



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Jazzfestival 2019

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

OM VINET

DOFT:	Fruktig och aromatisk, bärig doft av mogna röda vinbär, körsbär, kryddor och örter.
SMAK:	Medelfyllig med frisk och fruktig smak av röda bär och mörk frukt. Välbalanserat, långt avslut.
VINIFIERING:	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.
LAGRING:	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.