



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Amontillado Gran Barquero

PRODUCENT:	Perez Barquero	DRUVA:	100 % Pedro Ximénez
HEMSIDA:	www.perezbarquero.com	ALKOHOL:	19 %
OMRÅDE:	D.O Montilla-Moriles, Spanien	SOCKER:	5,0 g
JORDBRUK:	Konventionell	SYRA:	6,5 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Intensiv och komplex doft med inslag av trä, hasselnöt, kryddor och mogna frukter.
SMAK:	Fyllig och välstrukturerad med en lång, varm, smakrik och kraftfull eftersmak.
VINIFIERING:	Vinet skördas för hand och vinifieras traditionellt på ståltank med temperaturkontroll. Därefter lagras vinet biologiskt i mer än 10 år, dvs. den lagring som sker under ett jästtäck (flor).
LAGRING:	Vinet lagras enligt solerasystemet i mer än 15 år för att få den oxiderade mognaden.

OM PRODUCENTEN

Perez Barquero vinkällare etablerades 1905. Från starten har Pérez Barquero självständigt hängett sig åt hela produktionen av vinet, ända från urvalet av de bästa jordplättarna, skörden av druvorna, transport och pressning till jäsningen av druvorna. Pérez Barquero är en prisbelönt, välkänd vinmakare i hela Spanien och är en av områdets största exportörer. Produkterna håller mycket hög kvalitet och finns idag över hela världen.

