



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Pedro Ximenez Cosecha - 14

PRODUCENT:	Perez Barquero	DRUVA:	100 % Pedro Ximénez
HEMSIDA:	www.perezbarquero.com	ALKOHOL:	15 %
OMRÅDE:	D.O Montilla-Moriles, Spanien	SOCKER:	400 g
JORDBRUK:	Konventionell	SYRA:	3,80 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT: Intensiv och fruktig doft med inslag av fikon, plommon, honung och dadlar.

SMAK: Fyllig och välstrukturerad med en lång och kraftfull eftersmak av russin och honung.

VINIFIERING: Druvorna skördas för hand och läggs ut att torka i solen. Detta ökar sockerhalten vilket gör dessa viner unika och söta i sin smak. Vinet vinifieras därefter traditionellt på ståltank med temperaturkontroll.

LAGRING: Vinet vilar flera månader på amforavinfat.



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.