



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Acústic Braó 2016

PRODUCENT:	Acústic Celler	DRUVA:	30 % Garnatxa, 70 % Carinyena
HEMSIDA:	www.acusticceller.com	ALKOHOL:	15 %
OMRÅDE:	D.O. Montsant, Spanien	SOCKER:	
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

DOFT: Generösa aromer av mogna bär.

SMAK: En fyllig smak av syltiga röda vinbär och jordgubbar. Mjuka tanniner med confitliknande lång eftersmak.

VINIFIERING: 60-80 år gamla vingårdar. Karg, sandig och stenig jordmån med inslag av lera. Manuell skörd. 15 dagars maceration med skal. Skalmassan pressas ner flera gånger per dag. Efter pressning, sker racking/ soutirage: vinet inkl jästfällning förs över till fat. Ingen klarning eller filtrering sker.

LAGRING: Vinet lagras 13 månader i nya samt i ett år gamla franska fat.



OM PRODUCENTEN

Albert Jane är en ung entusiast som förvaltar familjens traditioner och vingårdar. Marcà, D.O. Montsant ligger i nordöstra Spanien. Arealen är på 42 ha. Rankorna med druvsorterna Garnatxa (Grenache) och Samsó (Carignan) är mellan 35-80 år gamla. Arbetet sker manuellt i vingårdarna. Ordet Braó står för "Mod eller Styrka" på gammal dialekt och är en hyllning till det karga landet och de gamla vingårdarna.