



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Ritme Negre 2017

PRODUCENT: Ritme Celler

DRUVA:

70%Carinyena,

30 %Garnatxa,

HEMSIDA:

ALKOHOL:15

OMRÅDE: D.O.Q Priorat

SOCKER:

JORDBRUK: Sustainable

SYRA:

FÖRSLUTNING: Naturkork

OM VINET

DOFT: De fylliga fruktaromerna balanseras snyggt med fataromerna.

SMAK: Mörka körsbär med kryddiga inslag, fin syra, ihållande eftersmak, torrt avslut.

VINIFIERING: Ritme (rytm) är ett vin som är producerat av druvor från gamla vingårdar i Prioratregionen. Dessa vingårdar skall ge uttryck för "rytmen" och hjärtat och landskapet i regionen. Druvorna kommer från olika delar av Priorat: El Molar, Cornudella, Porrera, Poboleda, El Lloar, Bellmunt, 300-750 m ö h. Jordmånen är Licorella. Druvorna skördas för hand. Urvalet sker vid skörd och i källare.

LAGRING: 10 månader på franska ekfat.



OM PRODUCENTEN

Albert Jane är en ung entusiast som förvaltar familjens traditioner och vingårdar. Ett kompromisslöst arbete både i vingård och källare resulterar i ett vin som alltid får mellan 94 – 96 av Parker. La Vilella D.O.Q Priorat, Katalonien, ligger i nordöstra Spanien. Arealen är på 11 ha. Uttaget är lågt, 15-25 hl/ha. Etiketterna kan tolkas som en hyllning till byns berömda cellospelare, Pau Casals.