



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Flor de Baco Crianza 2015

PRODUCENT:	Bodegas Forcada	DRUVA:	85 % Tempranillo, 10 % Garnacha, 5 % Graciano
HEMSIDA:	www.bodegasforcada.com	ALKOHOL:	14,5 %
OMRÅDE:	DOC Rioja, Spanien	SOCKER:	2,1 g
JORDBRUK:	Ekologiskt, ej certifierade	SYRA:	5,1 g
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Intensiv, kryddig, mogen frukt med inslag av rostade toner.
SMAK:	Välstrukturerat med god balans mellan frukt och rostade inslag. Vanilj och balsamiska aromer som avslutas i toner av söt mogen frukt.
VINIFIERING:	Vinstockarna är ca 90 år gamla och växer på 800 meters höjd. Maceration i rostfria tankar vid temperatur på 5 grader. Jäsning vid 25 grader under 10 dagar.
LAGRING:	Crianza med 14 månader på nya franska och amerikanska ekfat.



OM PRODUCENTEN

Bodegas Forcada ligger i Rincón de Olivedo, en liten by i sydöstra Rioja, drivs av fjärde generationen, David Forcada som också är vinmakare. Vingården ligger i centrum av Biosphere Reserve. Området har en utmärkt jord och perfekta klimatförhållanden som bidrar till en superb mognad av druvorna. På grund av de branta sluttningarna skördas druvorna manuellt. Här tillämpas endast ekologisk produktion utan konstgödsel. Läget över havet bidrar till en stor komplexitet vad gäller druvans arom och smak.