



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Vya Vermouth

PRODUCENT:	Quady Winery	DRUVA:	Tinta Roriz & Muscat
HEMSIDA:	www.quadywinery.com	ALKOHOL:	16 %
OMRÅDE:	Reedley, Kalifornien	SOCKER:	154 g
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	5,9 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Aromer av örter och torkad frukt
SMAK:	Koncentrerad söt smak av örter med liten bitterhet
VINIFIERING:	Musten jästes till några procent alkohol, därefter tillsattes druvsprit till 16 % alkoholhalt för att avstanna jäsningen
LAGRING:	Vinet lagrades på ståltank

OM PRODUCENTEN

Efter ett antal års arbete producerades så Vya Sweet and Vya Extra Dry Vermouth år 2000. Receptet bakom Vya Vermouth är givetvis en hemlighet. Endast naturliga ingredienser används: örter, vin och druvsprit. Proportionerna av de 15-20 olika örterna ansvarar vinmakare Michael Blaylock för. Han är vinmakare sedan 1984 och ansvarar för Vya Vermouth sedan 1999. Kvalitet och smak av Vya skall förbli konsekvent. Vermouthen består av torra vita viner och OrangeMuscatviner. Vya Sweet är en blandning av Tinta Roriz och Orange Muscat samt fylld med ett urval av över sjutton örter och kryddor. Till Vya Sweet används rötterna, barken och frön från de olika växterna. Dessa komponenter har bittra egenskaper som balanseras med sötma. 2009 och 2010 tilldelades Vya Vermouth Sweet Vermouth Trophy vid London International Wine Challenge, den största vintävlingen i världen.

