



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Quady North "Arsenal" Cabernet Franc/Merlot 2012

<b>PRODUCENT:</b>	Quady North Winery	<b>DRUVA:</b>	80 % Cabernet Franc, 20 % Merlot
<b>HEMSIDA:</b>	www.quadynorth.com	<b>ALKOHOL:</b>	14.4 %
<b>OMRÅDE:</b>	Applegate Valley, södra Oregon	<b>SOCKER:</b>	
<b>JORDBRUK:</b>	Sustainable	<b>SYRA:</b>	
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Naturkork		

### OM VINET

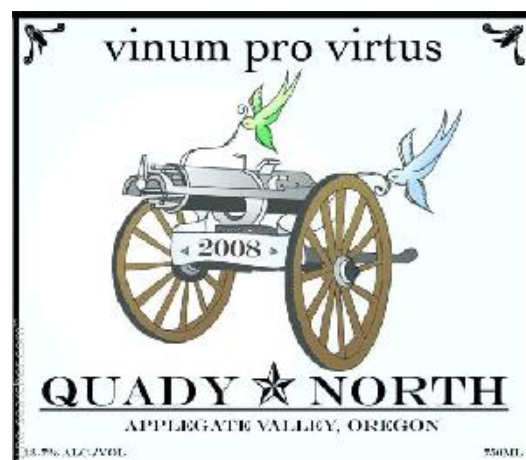
**DOFT:** Aromer av svart frukt.

**SMAK:** Ett fylligt vin som är gjort för att lagras. Den mörka frukten har inslag av mylla, läder och vilt.

**VINIFIERING:** Jäsning i små tankar, mjuk pressning. Dagen efter förs musten över till fat. Cabernet Francdruvorna plockas i Mae's och Fernandes Vineyard, Merlotdruvorna plockas från Steelhead Run Vineyard.

**LAGRING:** Tolv månaders lagring på nya franska ekfat. Bottensatsen rörs om kontinuerligt under första kvartalet. Därefter tjugofyra månaders lagring som följs av buteljering. Ingen klarning eller filtrering. Ytterligare tolv månaders lagring på flaska innan vinet släpps.

Redan 2005 köpte familjen 100 acers. Arealen skulle på sikt bli Estate vineyard. Året därpå producerade de sin första årgång på inköpt frukt. Den ursprungliga odlingen fick namnet Mae's Vineyard efter äldsta dottern. Den andra planteringen gjordes 2011 och döptes efter den yngre systemen Serafina Eevee. Båda är LIVE" certified sustainable. Man fortsatte parallellt med att köpa frukt från Serenade, Steelhead Run, Sam's Valley och Frank's Vineyard. Med tiden har portföljen blivit Pan-Rhonish med tydlig Loire-ish påverkan.



### OM PRODUCENTEN

Efter att Herb 2003 hade flyttat med sin familj från Kalifornien blev han snabbt övertygad om att Oregon var en region som var på väg att explodera på vinkartan. Det är ett klimat med varma dagar och svala kvällar. Detta påminde honom om södra Frankrike, och han var övertygad om att Rhonedruvorna skulle blomstra.