



# MIN VINO™

Premium Water

## WATER FOR WINE

### MINVINO No 1

FRISKA & LÄTTA VITA VINER  
CHAMPAGNE SAMT LAGRADE VINER



Riesling,  
Sauvignon Blanc  
Albariño



Chablis  
Champagne  
Ej ekfatslagrade viner



Mineralitet 123 mg/l  
Stilla

Den låga mineraliteten i MINVINO No 1 balanserar fint den höga syran i lätta vita viner.

### MINVINO No 2

FYLLIGA & SMAKRIKA VITA VINER



Chardonnay  
Semillon  
Viognier



Ekfatslagrade viner  
Skalmacerade viner  
Varma klimat



Mineralitet 209 mg/l  
Mycket lätt kolsyra

MINVINO No 2:s mjuka mineralprofil matchar den runda munkänslan i fylliga och smakrika vita viner.

### MINVINO No 3

STRAMA & KOMPLEXA RÖDA VINER  
MJUKA & BÄRIGA RÖDA VINER



Nebbiolo  
Pinot Noir  
Gamay



Barolo  
Bordeaux  
Priorat



Mineralitet 251 mg/l  
Mycket lätt kolsyra

MINVINO No 3:s mineralier med lätt sälta, möter fint den tydliga tanninstrukturen eller lyfter bärigheten i dess röda viner.

### MINVINO No 4

KRAFTFULLA & SMAKRIKA  
RÖDA VINER



Zinfandel  
Primitivo  
Cabernet Sauvignon



Châteauneuf-du-Pape  
Amarone  
Varma klimat



Mineralitet 415 mg/l  
Mycket lätt kolsyra

Den medelhöga mineraliteten i MINVINO No 4 matchar bra med kraftfulla röda viner.

## EN SVENSK GASTRONOMISK INNOVATION.

HUR PÅVERKAR VATTEN UPPLEVELSEN AV DITT VIN?

MINVINO är världens första serie av mineraliserat vatten skapat för att matcha med olika kategorier av vin. Det som påverkar vinets struktur, tanniner, syra och smakupplevelse är kombinationen av vattnets pH-värde, mineraler och kolsyra. Det betyder att olika vatten påverkar olika typer av vin.

Vatten med låg mineralitet t.ex. kranvatten, rensar smaklökarna och neutraliserar smakupplevelsen av både vin och mat.

The Water Studio har skapat konceptet MINVINO tillsammans med sommelier Susanne Berglund Krantz, Master Blender Solveig Sommarström samt Sveriges första världsmästare i sommellerie Andreas Larsson och Jeanette Fili, nordens första vin- och vattensommelier.

MINVINO blev tilldelade Best Premium & Adult Beverage 2018 av The World Beverage Innovation Awards.



## HUR PÅVERKAR VATTEN UPPLEVELSEN AV DITT VIN?

### VATTEN & VINPROVNING

Prova hur olika vatten påverkar upplevelsen av vin, genom att jämföra t ex kranvatten, MINVINO eller något annat svenskt mineralvatten. Testa gärna mot ett av dina favoritviner. Låt vattnet ha samma temperatur som vinet eller rumstemperatur.

#### Steg 1

Prova först vinet för att uppleva hur det är. Notera smak och längd på eftersmaken.

#### Steg 2

Börja med att smaka på kranvattent, följt av vinet och därefter samma vatten igen. Förändrades vinet tillsammans med vattnet? Hur lång blev eftersmaken och hur upplevde du smakstyrkan?

#### Steg 3

Välj det MINVINO som matchar ditt vin och smaka på vattnet, följt av vinet och därefter samma MINVINO igen. Förändrades vinet tillsammans med vattnet? Hur lång blev eftersmaken och hur upplevde du smakstyrkan?

#tryngisbeliving

### MINVINO HORECA:



### MINVINO AWARDS



### MINVINO PARTNER



the NORDIC  
SOMMELIER  
CHAMPIONSHIP

### KONTAKT FÖRSÄLJNING:

Chris Melin:  
070-646 60 10  
Chris@MINVINO.com

Petra Ranhem:  
070-558 28 81  
Petra@MINVINO.com