

## Hispano+Suizas Bassus Dulce 2023

Valitsemme parhaat rypäleet omien vanhojen Pinot Noir -viinitarhojemme vähätuottoisista kannoista. Ylikypsyttämme rypäleet viinitarhassa saavuttaaksemme yli 16 °C lämpötilan.

Rypäleet kerätään erityisiin laatikoihin, jotka painavat 15 kg kukin. Korjaamme sadon vain aamuisin, jotta rypäleet pysyisivät ihanteellisessa lämpötilassa viinitilalle saakka. Saavuttuaan viinitilalle, täydet laatikot sijoitetaan kylmävarastohuoneisiin kolmeksi päiväksi -10 °C lämpötilaan.

Poistamme rypäleet kylmävarastosta ja puristamme ne suoraan -10 °C lämpötilassa, jotta voimme keskittyä lopulliseen rypälemehuun, joka saavuttaa yli 23 % sokeria.

Käytämme tätä viiniä 16 °C lämpötilassa yli 40 päivän ajan. Käyminen keskeytetään laskemalla lämpötila -2 °C. Tämän prosessin tuloksena viinissä on 12,5%-13% alkoholia ja yli 100 g/l luonnollista jäännössokeria.



### Tuotetiedot

**Maa:** Espanja

**Tuontantoalue:** DOP Utiel-Requena

**Tuottaja:** Bodegas Hispano + Suizas

**Rypäle/rypäleet:** Pinot Noir

**Vuosikerta:** 2023

**Sokeri:** 100g/l

**Happo:** 5,5 g/l

**Alkoholi:** 13,0%

**Pullokoko:** 500 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Vaalea ruusukulta

**Tuoksu:** Erittäin korkea aromaattinen intensiteetti, joka muistuttaa trooppisia hedelmiä (ananas), hyvin kypsänä, ja mansikoita

**Maku:** Runsas hedelmäisyys kypsiä mansikoita, hyvällä hapokkuudella.

**Ruokasuositukset:** Jälkiruoka