

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