Hispano+Suizas Bassus Pinot Noir 2023

Tilan Pinot Noir –tarhat ovat koko alueen ainoat. Istutuksia on 4000 köynnöstä hehtaarilla. Pinot Noir on sopeutunut hyvin alueen mannerilmastoon, jossa myös välimerellisiä vaikutteita, sekä kalkkipitoiseen savimaaperään.

Rypäleet poimittiin aamuyöllä viileään aikaan 15 kg laatikoihin. Täydet laatikot varastoitiin kolmeksi päiväksi kylmään, 10 C -asteeseen. Tämän jälkeen rypäleistä poistettiin rangat ja ne laitettiin uusiin amerikkalaisiin 400 litran avotammityynnyreihin, kylmämaseroitumaan 8 C -asteeseen neljäksi päiväksi. Lämpötilaa kontrolloitiin eräänlaisella teräksisellä kylmävesipatterilla. Rypälehattua sekoiteltiin päivittäin. Käymisen alettua jäähdytys poistettiin ja rypäleiden käydessä lämpötila kävi korkeimmillaan +26 C – asteessa. Rypäleet ja mäski puristettiin hellästi 15 päivän jälkeen ja siirrettiin ranskalaisiin Allier-tammityynnyreihin kypsymään vähintään 10 kuukaudeksi. Viini suodatettiin kevyesti ennen pullotusta.

Täydellisen tyylikäs valinta miedoille riistaruoille, kuten poro ja riistalinnut, grillattu entrecoté ja pataruoat punajuurilla.

Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: DOP Utiel-Requena

Tuottaja: Bodegas Hispano + Suizas

Rypäle/rypäleet: Pinot Noir
Vuosikerta: 2022

Sokeri: 2 g

Happo: 5,9 g

Alkoholi: 13,5 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Alko ID: 904017

Väri: Kirkas tummaan violettiin taittuva syvän kirsikanpunainen

Tuoksu: Intensiivinen, kypsää punaista marjaisuutta, kirsikkaa, mustaherukkaa, mausteisuutta, lakritsaa ja tyylikästä tammisuutta

Maku: Täyteläinen, samettisen pehmeä, suuntäyttävä, kypsän kirsikkainen, mehevää karpalohilloa, aavistus toffeemaisuutta, pitkä ja monikerroksinen jälkimaku

Ruokasuositukset: Porsas, Pataruoka, Riista