

## Hispano+Suizas Bassus Pinot Noir

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 varastoititiin kolmeksi päiväksi kylmään, 10 C -asteeseen. Tämän jälkeen rypäleistä poistettiin rangat ja ne laitettiin uusiin amerikkalaisiin 400 litran avotammitynnyreihin, kylmämaseeritumaan 8 C -asteeseen neljäksi päiväksi. Lämpötilaa kontrolloitiin eräänlaisella teräksisellä kylmävesipatterilla. Rypälehattua sekoiteltiin päivittäin. Käymisen alettua jäähditys poistettiin ja rypäleiden käydessä lämpötila kävi korkeimmillaan +26 C –asteessa. Rypäleet ja mäski puristettiin hellästi 15 päivän jälkeen ja siirrettiin ranskalaisiin Allier-tammitynnyreihin kypsyämään vähintään 10 kuukaudeksi. Viini suodatettiin kevyesti ennen pullotusta.

Täydellisen tyylikäs valinta miedoille riistaruuille, kuten poro ja riistalinnut, grillattu entrecoté ja pataruokat punajuurilla.

### Tuotetiedot

**Maa:** Espanja

**Tuontantoalue:** DOP Utiel-Requena

**Tuottaja:** Bodegas Hispano + Suizas

**Rypäle/rypäleet:** Pinot Noir

**Sokeri:** 2 g

**Happo:** 5,9 g

**Alkoholi:** 13,5 %

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Alko ID:** 904017

**Hinta:** 29,30 €

**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

