



Hispano+Suizas Bobos

Bobos on rypälelajike Bobalin synonyymi. Tämä on hyvin uniikki viini. Rypäleet viiniin tulevat läheiseltä tarhalta, Finca Casa la Borracha, vanhoista yli 70-vuotiaista köynnöksistä. Tarhalle on istutettu vain 1600 köynnöstä/hehtaari.

Ne poimittiin 15 kg:n laatikoihin ja aamuyöllä, jotta rypäleet säilyisivät viileinä viinimöön saakka. Täysiä rypälekoreja säilytettiin kolme päivää kylmässä ennen rankojen poistoa. Tämän jälkeen ne laitettiin uusiin amerikkalaisiin 400 litran avotammitynnyreihin, kylmämaseroitumaan 8 C -asteeseen neljäksi päiväksi. Lämpötilaa kontrolloitiin eräänlaisella teräksisellä kylmävesipatterilla. Rypälehattua sekoitettiin 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-tammitynnyreihin kypsyttämään vähintään 10 kuukaudeksi. Viini suodatettiin kevyesti ennen pullotusta.

Täydellinen pari liharuolle. Grillatut liharuoat, kuten naudan entrecote on nappivalinta Myös pitkään haudutetut mehevät pataruoat sopivat Boboksen pariksi.

Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: DOP Utiel-Requena

Tuottaja: Bodegas Hispano + Suizas

Rypäle/rypäleet: Bobal 100 %

Vuosikerta: 2015

Sokeri: > 2 g

Happo: 6 g

Alkoholi: 13,5 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Alko ID: 957787

Hinta: 31,00€

Väri: Syvä tumman rubiinipunainen, jossa aavistus violettia sävyä

Tuoksu: Puhdas, mehevä, moniulotteinen. Kypsää hedelmää, balsamicoa ja paahteisuutta. Hienoinen tammisuus.

Maku: Täyteläinen, samettinen suutuntuma, elegantit tanniinit, kypsä runsas hedelmäisyys, hapokkuus ja hyvin integroitunut tammi ovat tasapainossa. Pitkä harmoninen jälkimaku.

Ruokasuositukset: Nauta, Grilliruoka, Pataruoka

