



# Hispano+Suizas Bassus Finca Casilla Herrera

Parhaat rypäleet poimitaan omilta tarhoilta, jonne on istutettu 4000 köynnöstä/hehtaari. Rypäleet poimittiin 15 kg:n laatikoihin ja aamuyöllä, jotta rypäleet säilyisivät viileinä viinimöön saakka. Täysiä rypälekoreja säilytettiin kolme päivää kylmässä. Tämän jälkeen rankojen poisto ja kuorikontaksi 400 litraisissa uusissa amerikkalaisissa avonaisissa tammitynnyreissä. Kylmämaserointi 8 C –asteessa kesti neljä päivää. 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. Jokainen rypälelajike sai käydä erikseen.

Kypsyminen tapahtui amerikkalaisissa tammitynnyreissä ja ranskalaisissa 400l Allier-tammitynnyreissä vähintään 20 kuukautta. Tämän jälkeen tehtiin lopullinen sekoitus ja viini suodatettiin kevyesti ennen pullotusta.

Täydellinen viini liharuoille. Grillatut lihat, lampaankare ja upeat lihapadat sopivat täydellisesti.

## Tuotetiedot

---

**Maa:** Espanja

---

**Tuontantoalue:** DOP Utiel-Requena

---

**Tuottaja:** Bodegas Hispano + Suizas

---

**Rypäle/rypäleet:** Bobal, Petit Verdot, Cabernet, Merlot, Shiraz ja Cabernet Franc

---

**Vuosikerta:** 2014

---

**Sokeri:**

---

**Happo:** 6 g

---

**Alkoholi:** 14,5 %

---

**Pullokoko:** 750 ml

---

**Korkki:** Luonnonkorkki

---

**Väri:** Syvä, tumman kirsikanpunainen väri

---

**Tuoksu:** Monikerroksinen, tummaa hedelmäisyyttä, mausteista tammea, vaniljaa, suolakinuskaa ja paahteisuutta

---

**Maku:** Täyteläinen, runsas, mehevää tummaa hedelmää, kypsät silkkiset tanniinit, upean eloisa hapokkuus. Harmoninen pitkä loppumaku.

Ruokasuositukset: Nauta, Riista, Pataruoka

---

