



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 rypälökoreja 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: 2016

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

