

## Hispano+Suizas Impromptu Rosé

Rypäleet viiniin poimittiin 15 kg:n laatikoihin ja aamuyöllä, jotta rypäleet säilyisivät viileinä viinimöön saakka. Täysiä rypälekoreja säilytettiin kolme päivää kylmässä ennen rankojen poistoa ja rypäleiden murskaamista. Kuorikontaktia kesti yli 16 tuntia kylmässä, 0 C-asteessa, lämpötilakontrolloiduissa terästankeissa.

Hellävaraisella puristuksella saatu mehu jätettiin asettumaan vuorokaudeksi, jonka jälkeen kirkkain osuus kävi suurissa, 400 l amerikkalaisissa tammitynnyreissä. Käyminen tapahtui viileässä, ja viini sai kypsyä sakan päällä pullotukseen asti. Suodattaminen oli vähäistä viinin luonnollisuuden säilyttämiseksi.

Viilennä 8 C-asteeseen ja nauti sellaisenaan. Sopii myös ruoan kanssa, kokeile esimerkiksi merenelävien parina.

### Tuotetiedot

**Maa:** Espanja

**Tuontantoalue:** DOP Valencia

**Tuottaja:** Bodegas Hispano + Suizas

**Rypäle/rypäleet:** Pinot Noir

**Vuosikerta:** 2016

**Sokeri:** 2 g

**Happo:** 6,8 g

**Alkoholi:** 14,5 %

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Alko ID:** 912197

**Hinta:** 31,00 €

**Väri:** Kirkas, hyvin haalea lohensävyinen vaaleanpunainen

**Tuoksu:** Avoin, herkullisen hedelmäinen, trooppisia punaisia hedelmiä, aavistus vaniljaista mausteisuutta

**Maku:** Suuntäyttävä, raikkaan hapokas, punaista kypsää marjaisuutta, loppumaussa kermaisuutta

**Ruokasuositukset:** Kasvisruoka, Porsas, Kana

