

# Hispano+Suizas Impromptu Sauvignon Blanc

Rypäleet viiniin poimittiin 15 kg:n laatikoihin ja aamuyöllä, jotta rypäleet säilyisivät viileinä viinimöön saakka. Täysiiä 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.

Täydellinen pari savulohelle, keitetylle parsalle, tilliperunoille ja korvasienikastikkeelle. Sopii erinomaisesti kermaisille ja juustoisille annoksille. Kokeile vuohenjuuston parina tai espanjalaisten ruokien kanssa kuten paellan ja tapaksien seurana.

## Tuotetiedot

**Maa:** Espanja

**Tuontantoalue:** DOP Utiel-Requena

**Tuottaja:** Bodegas Hispano + Suizas

**Rypäle/rypäleet:** Sauvignon Blanc

**Vuosikerta:** 2023

**Sokeri:** 2 g

**Happo:** 7 g

**Alkoholi:** 13,5 %

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Alko ID:** 916197

**Hinta:** 31,00 €

**Väri:** Kirkas, vaalea sitruunankeltainen, jossa aavistus vihreää

**Tuoksu:** Intensiivinen, heinää, karviaismarjaa, kermaista trooppista hedelmää ja aavistus paahteisuutta

**Maku:** Kuiva, runsas, pureksittavan kermanen, tasapainoinen hapokkuus integroituu upeasti leveään hedelmäisyyteen

**Ruokasuositukset:** Rapu, Tapas, Kana

