

Hispano+Suizas Impromptu Sauvignon Blanc

Rypäleet viiniin poimittiin 15 kg:n laatikoihin ja aamuyöllä, jotta rypäleet säilyisivät viileinä viinimöön saakka. Täysinä 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: 2014

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

