



# Hispano+Suizas Quod Superius

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 kuorikontakti 400 litraisissa uusissa amerikkalaisissa ja keskieurooppalaisissa 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 225 litraisissa Allier-tammitynnyreissä vähintään 20 kuukautta. Tämän jälkeen tehtiin lopullinen sekoitus ja viini suodatettiin kevyesti ennen pullotusta.

Meditaatioviini, sopii nautiskeltavaksi sellaisenaan. Täydellinen myös ruoan kanssa, esimerkiksi runsaat liharuoat ja onhan tämä hieno pihviini.

## Tuotetiedot

---

**Maa:** Espanja

---

**Tuontantoalue:** DOP Utiel-Requena

---

**Tuottaja:** Bodegas Hispano + Suizas

---

**Rypäle/rypäleet:** Bobal, Cabernet, Merlot ja Shiraz

---

**Vuosikerta:** 2014

---

**Sokeri:**

---

**Happo:** 7 g

---

**Alkoholi:** 14,5 %

---

**Pullokoko:** 750 ml

---

**Korkki:** Luonnonkorkki

---

**Väri:** Intensiivisen syvä, tumman rubiinipunainen

---

**Tuoksu:** Voimakas ja samaan aikaan elegantti, tummaa marjaa, hienoa paahteisuutta ja mausteisuutta

---

**Maku:** Täyteläinen, hyvin integroitunut tammi, silkkiset tanniinit, tuhtia lakritsisuutta, tummaa luumua, suklaata, erittäin pitkä moniulotteinen maku

---

**Ruokasuositukset:** Lammas, Nauta, Grilliruoka

---

