



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

