Wijnfiche

Hispano+Suizas - Impromptu Rosé | Utiel-Requena DOP Pinot Noir Spanje (Spanje) — 2024

Domein

Bodegas Hispano+Suizas

Bodegas Hispano+Suizas ontstond uit een droom van Marc Grin, Pablo Ossorio en Rafael Navarro. Na de helft van hun leven in de wijnsector te hebben gewerkt, wilden ze hun eigen wijn op de markt brengen. Het doel was het ganse productieproces, van druiven telen tot het bottelen, in eigen handen te hebben. Om hun vrouwen mee te trekken in het verhaal (of tevreden te houden?), vernoemden ze hun Bodegas naar het thuisland van hun partners. Bodegas Hispanos+Suizas is gelegen in Utiel-Requena DOP, een wijnbouwgebied gelegen halfweg tussen de 'meseta' (een plateau in Centraal Spanje) en de Middellandse Zee. Het klimaat waarvan ze mogen profiteren is ideaal voor de productie van geweldige wijnen met een betaalbaar prijskaartje. In totaal telt het wijndomein 61 hectare wijngaarden met een grote variëteit aan voornamelijk blauwe druivenrassen.

Vinificatie

Voor de Impromptu Rosé worden de beste, biologisch geteelde Pinot Noir druiven geselecteerd. Ze worden 's ochtends vroeg geoogst en in kleine kratten van maximaal 15 kilogram naar de wijnmakerij gebracht. Alles wordt in het werk gesteld om ongewenste oxidatie te voorkomen (koeling in koelcellen bij -10 °C). Na een strenge selectie en kort schilcontact worden de druiven pneumatisch geperst. De most wordt geklaard door middel van koude stabilisatie bij 4 °C gedurende 3-5 dagen. Hierna volgt fermentatie in houten vaten (400 liter Franse eik) bij een temperatuur van 16 °C. Tot slot rijpt de wijn sur lattes in speciaal ontworpen Galileo tanks (sferische tanks die continu draaien om de gistcellen niet te laten neerslaan). Uiterst lichte filtratie draagt bij aan de complexiteit, maar kan ook zorgen voor een klein beetje neerslag in de fles of het glas.

Smaak

Elegante, bleekroze kleur. Uitgesproken aroma's van rood en tropisch fruit met een subtiel vleugje vanille.
Intens en mondvullend, met goede zuren en een afdronk van rood fruit en lichte zuiveltonen.

Gerechten

Langoustine | Risotto | Iberico Ham | Pasta met venusschelpjes

Algemene info

Type: Rosé
Druivenrassen: Pinot Noir (100%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 7-10 °C
Smaakprofiel: Fruitig fris

