Wijnfiche

Hispano+Suizas - Bassus | Utiel-Requena DOP Pinot Noir Spanje (VALENCIA) — 2022

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 Bassus Pinot Noir 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). Strenge selectie wordt gevolgd door een transfer naar 400 liter Franse eikenhouten vaten. Uniek is het feit dat een deel van het hout vervangen werd door een koelplaat uit inox. Dit laat een koude maceratie in hout toe gedurende 4 dagen bij 8 °C. De hoed wordt dagelijks ondergedompeld (pigéage) en zodra de fermentatie op volle toeren draait, wordt de temperatuur op 26°C gehouden. Lichte persing bij maximaal 0.5 bar volgt. Tot slot nog malolactische omzetting en een rijping van 10 maanden op kleine, 300 liter Franse eikenhouten vaten.

Smaak

Kersenrode kleur met violette nuances. Intens aroma van Frans eikenhout en rijp fruit zoals kers, cassis en zoethout.
Vol van smaak, fluweelzacht en elegant in de mond; smaken van rijp rood fruit met een vleugje toffee op de achtergrond, wat zorgt voor een lange, complexe afdronk.

Gerechten

Vlees - in wijnsaus | Kaas - Parmigiano | Vis - zalm - gegrild | Kalfsvlees - geroosterd met chanterelles

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Pinot Noir (100%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): + 5-7
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Elegant verfijnd

