Wijnfiche

Hispano+Suizas - Bobos | Utiel-Requena DOP Bobal Spanje (VALENCIA) — 2023

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

Enkel de allerbeste, biologisch geteelde Bobal-druiven worden geoogst van de 80 jaar oude wijnstokken. Met een plantingsdensiteit van slechts 1600 planten per hectare, kan de keldermeester met de allerbeste kwaliteit van start gaan. Oogst in de vroege ochtend en transport in kleine kratten van 15 kg. 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

Diepe, donkerrode kleur met een paarse schijn. Complex boeket met een evenwichtige balans tussen houtaroma's, rijp fruit en een gekarameliseerde achtergrond. Vol en imposant in de mond met een intense smaakconcentratie. Een zachte, lange afdronk. Een geweldige Bobal!

Gerechten

Kaas - hard | Paella | Stoofpotje | Spek - gerookt

Algemene info

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

