Wijnfiche

Hispano+Suizas - Bobos MAGNUM | Utiel-Requena DOP Bobal Espagne (VALENCIA) — 2021

Domaine

Bodegas Hispano+Suizas

Bodegas Hispano+Suizas est née du rêve de Marc Grin, Pablo Ossorio et Rafael Navarro. Après avoir passé la moitié de leur vie dans le secteur du vin, ils ont décidé de lancer leurs propres vins sur le marché. Leur objectif était de maîtriser l'ensemble du processus de production, de la culture de la vigne jusqu'à la mise en bouteille. Afin d'impliquer, ou peut-être de ravir, leurs épouses, ils ont donné à leur domaine le nom des pays d'origine de leurs partenaires. Bodegas Hispano+Suizas est située dans l'AOP Utiel-Requena, une région viticole située à mi-chemin entre la Meseta (un plateau du centre de l'Espagne) et la mer Méditerranée. Le climat dont elle bénéficie est idéal pour produire d'excellents vins à des prix accessibles. Le domaine compte au total 61 hectares de vignobles, plantés d'une grande variété de cépages, principalement rouges.

Vinification

Seuls les meilleurs raisins de Bobal issus de l'agriculture biologique sont récoltés sur des vignes âgées de 80 ans. Avec une densité de plantation de seulement 1 600 pieds par hectare, le maître de chai dispose d'une matière première d'une qualité exceptionnelle. Les raisins sont vendangés tôt le matin et transportés dans de petites caissettes de 15 kg. Après une sélection rigoureuse, les raisins sont transférés dans des fûts de chêne français de 400 litres. La particularité de cette vinification réside dans le fait qu'une partie du bois est remplacée par une plaque de refroidissement en inox, permettant une macération préfermentaire à froid en fût pendant quatre jours à 8°C. Le chapeau est immergé quotidiennement (pigeage) et, dès que la fermentation est bien engagée, la température est maintenue à 26°C. Un pressurage délicat à une pression maximale de 0,5 bar est ensuite réalisé. Enfin, le vin effectue sa fermentation malolactique et bénéficie d'un élevage de 10 mois en petits fûts de chêne français de 300 litres.

Dégustation

Robe rouge profonde aux reflets violacés. Bouquet complexe offrant un bel équilibre entre les arômes boisés, les fruits mûrs et de délicates notes caramélisées. La bouche est ample et imposante, marquée par une belle concentration et une grande intensité aromatique. La finale est douce, longue et élégante. Un Bobal remarquable.

Mets adaptées

Fromage - fort | Paella | Cassoulet | Lard fumé | Fromage - Pecorino

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Bobal (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

