



Wijnfiche

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

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. Streng 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

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig