



pdf.fiche.page-title

Hispano+Suizas – Impromptu Rosé | Utiel-Requena DOP Pinot Noir Espagne (Spain) – 2024

Vinification

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.

Dégustation

In het glas zien we een zuivere, elegante zalmroze kleur. Aroma's van rood en tropisch fruit stuiven uit het glas. Bovendien verrast de wijn met een hartige en subtiele vanille-ondertoon. Deze rosé is kenmerkend omwille van het volle, licht romige karakter zonder ook maar enige afbreuk te doen aan de frisse impressie van de zuren. Lange, fruitige finale van klein rood fruit. Het een rosé die gerust een zomerse maaltijd kan begeleiden.

Mets adaptées

Langoustines | Risotto | Iberico Ham | Coquilles de Venus

Caractéristiques

pdf.general.type: Rosé

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 7-10°C

Profil de goût: Fruité frais