

## **Hispano+Suizas – Bassus | Utiel- Requena DOP Pinot Noir Espagne (VALENCIA) – 2022**

### **Domaine**

#### **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 Hispano+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.

### **Vinification**

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.

### **Dégustation**

Une robe rouge cerise pâle et un nez intense et attrayant, mêlant des arômes de cerise mûre et de cassis, avec une touche de bois fumé. En bouche, il est plein et juteux, avec une structure élégante. La finale est fraîche, laissant place aux fruits rouges et à une pointe de caramel.

### **Mets adaptées**

Viande - sauce au vin | Fromage - Parmigiano | Saumon - grillé | Veau - rôti aux giroles

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16 - 18 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

