

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

Vinification

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.

Dégustation

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!

Mets adaptées

Fromage - fort | Paella | Cassoulet | Lard fumé

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Bobal

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux