

BODEGAS HISPANO+SUIZAS



HISPANO SUIZAS BASSUS PINOT NOIR

D.O.P. Utiel-Requena, España

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: Realizamos la fermentación maloláctica en barricas de 400 litros de roble francés y envejecemos un mínimo de 10 meses en barricas nuevas de roble francés de 300 litros.

Capacidad de Guarda: 6 años.

Temperatura de Servicio: de 14 - 16º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Rojo cereza de capa media con reflejos violáceos.

Aroma De intensidad alta, combinando aromas de roble francés con fruta madura tipo cereza, cassis, regaliz. Sabor Lleno, aterciopelado, con mucha elegancia, fruta roja madura y un fondo de toffee que lo hace muy largo y complejo en boca.

MARIDAJE

No dudes en tomarlo con quesos semicurados, pescados azules, carnes blancas, incluso rojas asadas. Admite setas y platos de bacalao salseado y, en general, pescados en salsa.

BODEGAS HISPANO SUIZAS

Bodegas Hispano+Suizas pertenece a la Denominación de Origen Protegida Utiel- Requena, una de las zonas vitivinícolas españolas de mayor tradición y en la que han apostado para producir sus vinos. Esta región, situada a caballo entre la meseta y el Mediterráneo, permite una combinación climática para producir uva de gran calidad y con singularidades muy acusadas.

TOMA
UNO