

BODEGAS HISPANO+SUIZAS



HISPANO SUIZAS BASSUS FINCA CASILLA HERRERA

D.O.P. Utiel-Requena, España

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Bobal, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot y Syrah.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: Realizamos la fermentación maloláctica en barricas de 400 litros de roble francés y envejecemos un mínimo de 20 meses en barricas nuevas de roble francés de 400 y 300 litros todas las variedades por separado. Previo al embotellado se realiza el coupage definitivo de las cinco variedades en la proporción que marca la añada y el enólogo de la casa, pudiendo variar año tras año sus porcentajes.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Rojo picota intenso de capa media alta.

Aroma de gran complejidad combinando la fruta con la madera, destacando los frutos rojos envueltos en aromas balsámicos, vainillas, lácticos, de regaliz y un final de madera tostada elegante. Sabor untuoso en el paso de boca, amplio y maduro notándose los frutos rojos con un final de boca torrefacto y muy largo final y muy largo en boca.

MARIDAJE

Crea la unión perfecta con carnes curadas, platos de caza y guisos elaborados.

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