

**BASSUS FINCA
CASILLA HERRERA**
Vino tinto, D.O.P. Valencia



Área de Producción

Denominación de Origen Valencia. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad

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

Vinificación

Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos, con una densidad de plantación de 4.000 plantas por hectárea.

La uva se recolecta en cajas especiales de 15 kg cada una. Solamente se vendimia por la mañana para mantener una buena temperatura en la uva hasta la llegada a la bodega. Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica, manteniendo la uva a -10°C.

Seleccionamos caja por caja y procedemos al despallado y encubado en barricas de roble americano nuevo de 400 litros de capacidad donde previamente hemos eliminado un fondo de la propia barrica.

Introducimos una placa de acero inoxidable refrigerada por agua a cada barrica para poder macerar en frío a 8°C. Diariamente hundimos el sombrero barrica por barrica de forma manual y una vez iniciada la fermentación cerramos el agua refrigerante para que la propia barrica pueda llegar durante la fermentación como máximo a 26°C de temperatura.

Pasados 12 días descubamos sobre prensa neumática para realizar un ligero prensado de no más de 0,5 bares. La elaboración de las diferentes variedades de uva se realiza por separado y después un mínimo de 20 meses en barricas de roble americano de 400 litros y barricas de 300 litros de roble francés de grano fino se prepara el *coupage* final filtrándolo ligeramente antes de embotellar.

Consejos para el consumidor

Sírvese a 18°C. Cualquier precipitado que se pueda apreciar en el vino es natural, ya que intentamos elaborar el vino con la mínima filtración posible para poder apreciar al máximo toda su calidad.

Notas de cata

Color: Rojo picota intenso de capa media alta.

Aroma: 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 platos de caza y guisos elaborados.

Ctra. Nacional 322, km 451,7
46357 El Pontón - Requena (Valencia)

TEL

+ 34 96 234 93 70

+ 34 661 89 42 00

FAX

+ 34 96 213 83 18

www.bodegashispanosuizas.com

info@bodegashispanosuizas.com