

BASSUS PINOT NOIR

Vino tinto, D.O.P. Utiel-Requena



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

Área de Producción

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

Variedad

Pinot Noir 100%

Vinificación

La Pinot Noir es una de las variedades más finas y elegantes dentro del panorama internacional vitivinícola. Oriunda de la Borgoña (Francia) se adapta fantásticamente en Utiel-Requena, donde poseemos a día de hoy la única finca de Pinot Noir.

Los racimos son compactos y pequeños con bayas de color negras, violáceas.

Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos de Pinot Noir, 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 3 días a -10°C. Seleccionamos caja por caja y procedemos al despalillado 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 durante 4 días. 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 15 días pasamos la uva a la prensa neumática para realizar un ligero prensado de no más de 0.5 bares. El final resultante lo envejecemos un mínimo de 10 meses en barricas nuevas de roble francés Allier y lo embotellamos filtrándolo ligeramente.

Consejos para el consumidor

Sírvase a 16-18°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 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.