

BODEGAS HISPANO+SUIZAS



HISPANO SUIZAS SUPERIUS QUOD

D.O.P. Utiel-Requena, España

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Bobal, Syrah, Merlot y Cabernet Franc.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: Pasados 20 meses de crianza de las variedades por separado se procede a catar barrica por barrica y se seleccionan las mejores barricas de Bobal, Syrah, Merlot y Cabernet Franc para realizar un coupage definido con las cuatro variedades en la proporción que marca la añada y el enólogo de la casa, pudiendo variar año tras año sus porcentajes. El coupage resultante se trasiega a barricas nuevas de roble francés de 300 litros donde permanecerá 10 meses más. Este vino solo saldrá al mercado los años excepcionales que cumplan con la más alta calidad y gran potencial de envejecimiento de las variedades de uva utilizadas.

Capacidad de Guarda: 15 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Rojo intenso de capa alta.

Aroma Potente y elegante, presenta gran diversidad de matices con un fondo de fruta roja madura sobre una madera muy bien integrada que da complejidad y distinción al vino. Sabor Majestuoso, aterciopelado y tacto sedoso, que se desliza por la boca con densidad, notándose el tanino maduro y bien polimerizado con el roble. Final de boca muy largo y armonioso.

MARIDAJE

Vino ideal para todo tipo de carnes de larga curación, guisos tradicionales, quesos curados y chocolate negro.

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