

# BODEGAS HISPANO+SUIZAS



## HISPANO SUIZAS IMPROMPTU ROSÉ

D.O.P. Utiel-Requena, España

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Rosado.

**Variedad:** 100% Pinot Noir.

**Alcohol:** 13,5%.

**Elaboración:** Una vez finalizada la fermentación se trasiega a depósitos exclusivos Galileo (depósitos esféricos de cemento con superficie radiante) para mantenerlo con las lías finas en suspensión hasta su embotellado.

**Capacidad de Guarda:** 4 años.

**Temperatura de Servicio:** de 8 - 10° C.

### NOTAS DEL SOMMELIER

Elegante oro rosa.

Aroma de intensidad alta con recuerdos a fruta roja y tropical con ligero fondo de vainilla sutil. Sabor Intenso, con buen volumen en boca y muy buena acidez, dejando un recuerdo de fruta roja con ligero toque láctico.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar aperitivos de ibéricos y comidas con base de mariscos, pescado, quesos curados, verduras, ahumados, arroces de marisco o carnes blancas.

### 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