

Hispano-Suizas Quod Superius

Spania / Utiel-Requena



De tre gode vennene Marc Grin, Pablo Ossorio og Rafael Navarro ønsket etter å ha tilbrakt halve sine liv i vinbransjen, å følge sin drøm om og starte noe eget. Dette prosjektet kalte de Bodegas Hispano Suizas, oppkalt etter nasjonaliteten til de tre kameratene.

Uavhengighet og utfyllende erfaring sammen med de tre viktige elementene for å oppnå et bra produkt; tradisjonell vindyrking, innovativ vinproduksjon og eksporterfaring, har gitt Rafael, Pablo and Marc muligheten til å skape sitt mesterverk.

Bodegas Hispano Suizas ligger i D.O.P. Utiel-Requena, et av vindyrkingsområdene i Spania med lengst tradisjon. Mellom "meseta", det høye platået i sentral-Spania, og Middelhavet holder vingården til. Området har et ideelt klima for produksjon av gode kvalitetsdruer med særegen karakteristikk.

Vinhusets røde toppvin! Kun utvalgte druer fra egne vinmarker benyttes. Plantetettheten er kun 4000 planter/ha. Druene høstes i spesielle 15 kilos kasser. Innhøsting foregår på morgenen da det er kjølig. Kassene oppbevares på kjølerom i 3 dager ved 10° C.

| | |
|-----------------------------|--|
| Type | Rødvin |
| Klassifikasjon | D.O.P. Utiel-Requena |
| Produsent | Bodegas Hispano+Suizas |
| Årgang | 2014 |
| Druetyper | 30% Bobal, 30% Shiraz, 20% Cabernet, 20% Merlot |
| Vinifikasjon | De avkjølte druene avstilles og plasseres i amerikanske fat med åpent lokk. Et stålrør med kjølig vann plasseres i fatet og druene gjennomgår en kaldmaserasjon i 4 dager ved 8°C. Tradisjonell gjæring på fat. Hver drue vinifiseres separat. |
| Lagring | De respektive vinene lagres i minimum 20 mndr i både amerikanske og franske eikfat. De beste fatene lagres ytterligere i 10 mndr på franske fat før endelig blend. |
| Analyse | Alkohol: 13,5 % Sukker: 2 g/l Syre: 6 g/l |
| Holdbarhet | Konsumklar, men kan lagres i noen år. |
| Karakteristikk | Dyp rubinrød farge. Kraftig og elegant duft av modne, røde frukter, kaffe, vanilje og karameller. Rik og fyldig med modne tanniner. Lang og saftig ettersmak. |
| Serveringstemperatur | 16° C |
| Passer til | Rødt kjøtt, gjerne vilt og til kraftige oster. |

Høyoppløselig bilde

| | | | |
|-----------------------|---------------------|-------------------|--------------------------|
| Volum | Varenummer | EPD-nr | Pris Vinmonopolet |
| 0,75 L | 5385801 | | kr. 519,90 |
| Antall i kasse | Sortiment | Vectura nr | |
| 3 | Bestillingsutvalget | | |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Quod per every moment