

**Área de Producción**

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

**Variedad**

Pinot Noir 100%.

La Pinot Noir, es una de las variedades mas 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.

**Vinificación**

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 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 durante 4 días. Diariamente hundimos el sobrero, 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.

**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 toffe que lo hace muy largo y complejo en boca.

**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.



# BPN

**BASSUS**

## PINOT NOIR

Red Wine, D.O.P. Utiel-Requena.

**Region** D.O.P. Utiel-Requena. Continental climate with Mediterranean influences. Chalky-Clay Soils.

**Grape Variety** 100% Pinot Noir.

Pinot Noir is one of the most elegant grapes varieties in the wine producing world. Originating from Burgundy (France) it has adapted fantastically to Utiel-Requena where today we are the only state to have Pinot Noir.

The bunches are compact and small with barriers that are black and violet.

**Wine making** We pick the best grapes from low yielding vines from our own vineyards, which have just 4.000 plants per hectare.

The grapes are collected in special boxes, each one weighing 15kg. We only harvest in the morning in order to keep the grapes at an optimum temperature until they reach the winery. Once at the winery, the full boxes are placed in cold storage rooms for 3 days at a temperature of -10°C.

We select the grapes box by box followed by destalking and putting the grapes into new American oak barrels, each one with a capacity of 400 litres, where we have previously removed the top of the barrel.

A stainless steel panel with chilled water running through it is placed in each barrel in order to cold macerate the grapes at 8°C for 4 days. Every day we manually submerge the cap, the mass of grape skins, barrel by barrel and once fermentation begins we turn off the chilled water. The temperature in the barrel can reach a maximum of 26°C during fermentation.

After 15 days we put the grapes into a pneumatic press to be gently pressed at no more than 0.5 bars. The wine is aged for a minimum of 10 months in new French Allier oak barrels. We bottle following a very light filtration.

**Tasting Note** **Colour** Red Cherry with violet hues.

**Aroma** Intense aroma of French oak and mature fruits such as cherry, cassis, liquorices...

**Taste** Full bodied, velvety and elegant, mature red berry fruits with a background of toffee that gives it a log complex finish.

**Serving Suggestions** Serve between 16-18°C. Any light sediment that may be present is natural as we have tried to make this wine with the minimum filtration possible in order to maximize the quality.



BODEGAS HISPANOC+SUIZAS

Ctra. Nacional 322, km. 451'7  
46357 El Pontón - Requena (Valencia)  
TELS.: + 34 96 213 83 18  
+ 34 661 89 42 00  
FAX: + 34 96 213 83 18  
WWW.BODEGASHISPANOSUIZAS.COM  
INFO@BODEGASHISPANOSUIZAS.COM