

BASSUS

FINCA CASILLA HERRERA

Vino Tinto, D.O. Utiel-Requena.

Área de Producción Denominación de Origen Valencia. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad Bobal, Petit Verdot, Syrah, Merlot y Cabernet Franc.

Vinificación Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos, 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 -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 bodega.

Introducimos una placa de acero inoxidable refrigerada por agua a cada bodega para poder macerar en frío a 8°C durante 4 días. Diariamente hundimos el sobrero bodega por bodega de forma manual y una vez iniciada la fermentación cerramos el agua refrigerante para que la propia bodega 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. La elaboración de las diferentes variedades de uva se realiza por separado y después un mínimo de 20 meses en barricas de roble americano de 400 litros y barricas de roble francés tipo Allier se prepara el coupage final filtrándolo ligeramente antes de embotellar.

Notas de cata **Color** Rojo picota intenso de capa media alta.

Aroma Aroma de gran complejidad combinando la fruta con la madera, destacando los frutos rojos envueltos en aromas balsámicos, vainillas, lácticos y un final de madera tostada elegante.

Sabor Untuoso en el paso de boca, amplio y maduro notándose los frutos rojos con un final de boca torrefacto y muy largo.

Consejos para el consumidor Sírvese a 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.



BODEGAS HISPANOSUIZAS

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

Region D.O.P. Valencia. Continental climate with Mediterranean influences. Chalky-Clay Soils.

Grape Variety Bobal, Petit Verdot, Cabernet, Merlot, Shiraz & Cabernet Franc.

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 box by box and proceed to stemming and maceration in new American oak barrels of 400 liters capacity where we have previously removed a background of the barrel itself.

We introduce a stainless steel water cooled each barrel to soak in cold at 8°C for 4 days. Daily we sink the surplus in oak barrels manually and once the fermentation has started we close the cooling water for the own barrel during fermentation at a maximum of 26°C.

After 15 days we put the grapes into a pneumatic press to be gently pressed at no more than 0.5 bars. The development of different varieties of grapes is performed separately and then a minimum of 20 months in American oak barrels and 400 liters French oak barrels Allier type the final blend is prepared by filtering slightly before bottling.

Tasting Note

Colour Intense cherry red upper middle layer.

Aroma Aroma of great complexity combining fruit with wood, highlighting the red fruit aromas wrapped balsamic, vanilla, dairy and end of toasted wood elegant.

Taste Oily on the palate, large and mature noticing red fruit with a roasted mouth end and very long.

Serving Suggestions Serve at 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.

