

Bassus

Bassus Pinot Noir Dulce

Vino Rosado Naturalmente Dulce, D.O.P. Utiel-Requena.

Área de producción Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos. 700 m Altitud.

Variedad Pinot Noir.

Vinificación Seleccionamos las mejores uvas de nuestros viñedos ecológicos de la variedad pinot noir con una densidad de plantación de 4000 plantas por hectárea. Sobremaduramos en campo para conseguir una buena concentración en azúcar antes de la vendimia.

La vendimia se realiza por la mañana en cajas especiales de 15 kg para conseguir mantener una temperatura lo más fresca posible de recolección hasta la llegada a la bodega.

Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica a -10°C.

Seleccionamos en mesa vibrante caja por caja y procedemos al encubado directamente sobre la prensa neumática a -10°C para conseguir con el prensado obtener más concentración en azúcar basándonos en la técnica de concentración de los vinos de hielo.

El mosto que se extrae de la prensa lo estabilizamos 3 a 5 días de forma estática en depósitos a 4° C y posteriormente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble francés de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura controlada de 18°C durante más de 30 días hasta llegar a 12° aprox. de alcohol y más de 120 gramos por litro de azúcar natural de la propia uva. Posteriormente se para la fermentación por frío y filtración.

Notas de cata

Color	Oro rosa pálido.
Aroma	Intensidad aromática muy alta recordando a orejones, fruta tropical (piña) muy madura, con un fondo de fruta roja y lácteo de fresas.
Sabor	Impactante, con mucho peso de fruta madura sobre un fondo de frutillas rojas, sensación dulce de caramelo de fresa con muy buena acidez.

Consejos para el consumidor Sírvese a 6°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.

Maridaje Ideal para postres de frutas, tartas con frutos secos, chocolate y crema pastelera. Espectacular con foie y patés.

