BODEGAS HISPANO+SUIZAS

Bassus

Bassus Finca Casilla Herrera

Vino Tinto de Guarda, D.O.P. Utiel-Requena.

Área de producción

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

Variedad

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

Vinificación

Seleccionamos las mejores uvas de nuestros viñedos ecológicos de la variedad bobal de más de 80 años con una densidad de plantación de 1.600 plantas por hectárea y de petit verdot, cabernet franc, merlot y Syrah con una densidad de plantación de 4.000 plantas por hectárea.

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 -10ºC.

Todas las variedades se elaboran y envejecen por separado hasta su embotellado final. Seleccionamos en mesa vibrante caja por caja y procedemos al despalillado, ligero estrujado y posterior encubado en barricas nuevas de 400 litros de roble francés a las cuales previamente hemos eliminado un fondo de la propia barrica para poder introducir una placa de acero inoxidable refrigerada por agua a cada barrica para poder macerar en frío a 8ºC durante 4 días.

Diariamente hundimos el sombrero de forma manual barrica por barrica y una vez iniciada la fermentación controlamos la temperatura hasta un máximo de 26ºC. Una vez finalizada la fermentación descubamos por gravedad sobre la prensa neumática para realizar un ligero prensado de no más de 0.5 bares.

Realizamos la fermentación maloláctica en barricas de 400 litros de roble francés y envejecemos un mínimo de 20 meses en barricas nuevas de roble francés de 400 y 300 litros todas las variedades por separado.

Previo al embotellado se realiza el coupage definitivo de las cinco variedades en la proporción que marca la añada y el enólogo de la casa, pudiendo variar año tras año sus porcentajes.

Notas de cata

- **Color** Rojo picota intenso de capa media alta.
- **Aroma** Gran complejidad combinando la fruta con la madera, destacando los frutos rojos envueltos en aromas balsámicos, vainillas, lácticos, de regaliz 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 final y muy largo en boca.

Consejos para el consumidor

Sírvase a 18ºC. 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

Crea la unión perfecta con carnes curadas, platos de caza y guisos elaborados.

Ctra. N-322, Km 451.7
46357 El Pontón
(Requena), Valencia,
España — Spain
+34 96 234 93 70

www.bodegashispanosuizas.com
info@bodegashispanosuizas.com