

Bassus

Bassus Pinot Noir

Vino Tinto de Guarda, 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.

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 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 8°C 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 26°C.

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 10 meses en barricas nuevas de roble francés de 300 litros.

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 toffee que lo hace muy largo y complejo en boca.

Consejos para el consumidor

Sírvase a 16°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

No dudes en tomarlo con quesos semicurados, pescados azules, carnes blancas, incluso rojas asadas. Admite setas y platos de bacalao salseado y, en general, pescados en salsa.

