

Superius

Superius Quod

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

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

Variedad Bobal, Syrah, Merlot y Cabernet Franc.

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 Syrah, Merlot y Cabernet Franc 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 -10°C. Todas las variedades se elaboran y envejecen por separado hasta su embotellado final.

Seleccionamos en mesa vibrante caja por caja y procedemos al despallado, 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 20 meses en barricas nuevas de roble francés de 400 y 300 litros todas las variedades por separado.

Pasados 20 meses de crianza de las variedades por separado se procede a catar barrica por barrica y se seleccionan las mejores barricas de Bobal, Syrah, Merlot y Cabernet Franc para realizar un coupage definido con las cuatro variedades en la proporción que marca la añada y el enólogo de la casa, pudiendo variar año tras año sus porcentajes. El coupage resultante se trasiega a barricas nuevas de roble francés de 300 litros donde permanecerá 10 meses más.

Este vino solo saldrá al mercado los años excepcionales que cumplan con la más alta calidad y gran potencial de envejecimiento de las variedades de uva utilizadas.

Notas de cata

Color	Rojo intenso de capa alta.
Aroma	Potente y elegante, presenta gran diversidad de matices con un fondo de fruta roja madura sobre una madera muy bien integrada que da complejidad y distinción al vino.
Sabor	Majestuoso, aterciopelado y tacto sedoso, que se desliza por la boca con densidad, notándose el tanino maduro y bien polimerizado con el roble. Final de boca muy largo y armonioso.

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.

Maridaje Vino ideal para todo tipo de carnes de larga curación, guisos tradicionales, quesos curados y chocolate negro.



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



www.bodegashispanosuias.com
info@bodegashispanosuias.com