

**QUOD SUPERIUS**

Vino tinto, D.O.P. Utiel-Requena



Ctra. Nacional 322, km 451,7  
46357 El Pontón - Requena (Valencia)

**TEL**

+ 34 96 234 93 70

+ 34 661 89 42 00

**FAX**

+ 34 96 213 83 18

[www.bodegashispanosuizas.com](http://www.bodegashispanosuizas.com)[info@bodegashispanosuizas.com](mailto:info@bodegashispanosuizas.com)**Área de Producción**

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

**Variedad**

Vino tinto, D.O.P. Utiel-Requena.

**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 en una cámara frigorífica, manteniendo la uva -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 sombrero, 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 descubamos sobre 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 300 litros de roble francés de grano fino. Después de 20 meses se catan todas las barricas y se seleccionan las mejores de cada variedad para elaborar un *coupage* que se mete nuevamente en barricas nuevas de 300 litros de roble francés, donde pasará 10 meses más como mínimo.

**Consejos para el consumidor**

Sírvese a 18°C. Cualquier precipitado que se pueda apreciar en el vino es natural, ya que lo intentamos elaborar con la mínima filtración posible para poder apreciar al máximo toda su calidad.

**Notas de cata**

**Color:** Rojo intenso de capa alta.

**Aroma:** 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.

**Maridaje**

Maridaje perfecto con carnes de vacuno de larga curación. Atrévete a probarlo con chocolate de alta pureza de cacao. ¡No te dejará indiferente!