

Protos 9 Meses

EST. 1927
Protos
SER PRIMERO



Variedad: Tempranillo 100%

D.O. Ribera del Duero

Viñedos: Viñedos enmarcados en la certificación en agricultura ecológica. La disposición del viñedo es en ladera, con orientación Norte-Sur. Terreno franco-arcilloso, con una altitud de 800-840 metros

Elaboración: Fermentación y maceración en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura en torno a los 26° C

Crianza: 9 meses en barrica de roble francés



Notas de cata: Color rojo rubí intenso y brillante, con tonos violáceos y púrpuras. En nariz pueden apreciarse notas a fruta negra muy bien ensambladas a los tostados aportados por la barrica y un toque a especias dulces. Ideal estructura y volumen, sabroso y equilibrado con agradables taninos y final sedoso y afrutado

Maridaje: Carnes asadas o a la brasa, guisos y estofados ligeros. Quesos frescos y jóvenes.

Temperatura de servicio: 15-16°C

 www.bodegasprotos.com

 @bodegasprotos | @protoswines

 @bodegasprotosoficial | @protoswines