

Protos Crianza

EST. 1927
Protos
SER PRIMERO

Variedad: Tempranillo 100%

D.O. Ribera del Duero

Viñedos: Parcelas de edad media entre 30 y 35 años

Elaboración: Vendimia en cajas y selección manual. Fermentación alcohólica a baja temperatura (24-25 °C) con levaduras autóctonas de nuestros mejores viñedos. Fermentación maloláctica parcial en barrica nueva de roble francés y americano

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano



Notas de cata: Rojo picota con destellos morados que indican juventud. Alta intensidad aromática, se aprecian frutos maduros bien ensamblados con la madera que aporta aromas de especias dulces y agradables tostados. Es un vino envolvente, sabroso, equilibrado, con finura y grata madurez. Final de boca con recuerdos a fruta madura.

Maridaje: Carnes asadas, guisadas, estofadas y carpaccios. Platos de cuchara, ibéricos y quesos.

Temperatura de servicio: 15-16°C

 www.bodegasprotos.com

 @bodegasprotos | @protoswines

 @bodegasprotosoficial | @protoswines