



Variedad: Tinta del País 100%.

Vol. de Alcohol: 15%.

Viñedos: Viñedo único con cepas muy antiguas. ● Plantado hace 70 años. ● Rendimiento de 1,500kg/ha. ● Altura de 815mts s.n.m.

Características: ● Vendimia manual. ● Fermentación alcohólica y maceración en barricas nuevas de roble francés de 500 litros, controlando la fermentación a 26-28°C. ● Maceraciones largas de 3-4 semanas. ● Del descube pasó a barrica bordelesa nueva de roble francés de tres tonelerías diferentes, donde se realizó la fermentación maloláctica.

Crianza: 18 meses en barricas Francesas. ● 12 meses en botella.

Color: Profundo color rojo cereza con matices violáceos.

Nariz: Vino elegante, con un buen abanico aromático y una gran complejidad, donde una exclusiva madera de roble francés se ensambla perfectamente con una fruta negra de excelente maduración.

Boca: Sabroso, amplio, potente, pero con un tanino fino y elegante, muy expresivo, con el nervio que le da la acidez de estas viñas cultivadas en terrenos muy pobres. Final largo, agradable y persistente donde sobresale el toque tostado. Va a tener una larga vida por su estructura y buen equilibrio tanino noble-acidez.

Maridaje: Cerdo asado, carnes rojas, chorizos, fois gras, quesos muy maduros.

Temperatura de servicio: Mejor decantar. 16 – 17°C.



www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

