

Protos Gran Reserva

EST. 1927
Protos
SER PRIMERO

Variedad: Tempranillo 100%

D.O. Ribera del Duero

Viñedos: Pequeñas parcelas de viñedos muy viejos (0,3 ha de media). Mayores de 60 años y rendimientos de 1,500 kg/ha

Elaboración: Vendimia manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, entre los 26° y 28°C. Maceración durante 3-4 semanas, con varios remontados diarios

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%), en su mayoría nuevas. Reposo en botella mínimo de 36 meses en botella

🌐 www.bodegasprotos.com

📷 @bodegasprotos | @protoswines

📘 @bodegasprotosoficial | @protoswines



Notas de cata: Rojo cereza oscuro e intenso, con ribete granate. Expresivo y complejo. Los aromas terciarios evocan una amplia gama de matices que nos recuerdan a fruta compotada, cacao, tabacos, notas minerales, tostados y ligeros ahumados. Taninos muy redondos y largo postgusto, con gran potencial de guarda. Este vino nos obsequia un final largo y sedoso, característico del estilo de gran reserva de bodegas Protos.

Maridaje: Platos de caza mayor, de cuchara, guisos o estofados. Carnes rojas, platos acompañados de trufa, foie grass o salsas cremosas. Quesos curados y embutidos ibéricos

Temperatura de servicio: 17-18°C