

# RESERVA 5º año



**Variedad:** Tinta del País 100%.

**Vol. de alcohol:** 14,5%.

**Viñedos:** Viñedos muy viejos situados en laderas con orientación Sur. • Mayores de 50 años. • Rendimiento de 2,500 kg/ha.

**Características:** • Vendimia manual. • Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura entre los 26°/28°C. • Maceración durante 21 días, con varios remontados diarios.

**Crianza:** 18 meses en barricas Americanas y Francesas. • 50% barricas nuevas de roble francés, 30% barricas Francesas de un año, 20% barricas Americanas de un año. • 42 meses en botella.

**Color:** Color rojo cereza oscuro, con destellos granates.

**Nariz:** Intensa, fruta negra, regaliz, ligeros tostados, vainillas, especiados, tonos minerales y balsámicos.

**Boca:** Buena acidez, con gran equilibrio fruta madera y un final persistente y armónico.

**Maridaje:** Carnes rojas, platos con trufa, carnes y pescados ahumados, platos con salsas cremosas, quesos curados.

**Temperatura de servicio:** Mejor decantar. 17 – 18°C.



[www.bodegasprotos.com](http://www.bodegasprotos.com)



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

