



Variedad: Tinta del País 100%.

Vol. De alcohol: 14%.

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

Características: • 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. • 36 meses en botella.

Color: Rojo cereza oscuro e intenso, con ribete granate.

Nariz: 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.

Boca: 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.

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



www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

