

Protos 27

EST. 1927
Protos
SER PRIMERO

Variedad: Tempranillo 100%

D.O. Ribera del Duero

Viñedos: Antiguos viñedos mayormente localizados en la provincia de Burgos, de 50 años de edad y a 800 metros de altitud

Elaboración: Vendimia manual en pequeñas cajas de 20 kg. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica a 25°C con levaduras seleccionadas. Maceración de unos 20 días, con varios remontados diarios

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés donde realizó en primer lugar la fermentación maloláctica. 12 meses de reposo en botella

 www.bodegasprotos.com

 @bodegasprotos | @protoswines

 @bodegasprotosoficial | @protoswines



Notas de cata: Intenso color rojo picota, con ribetes violáceos resultando un vino muy vivo y brillante. Elegante, con fruta roja y negra madura y un toque fresco y original, que junto con especias dulces y finos tostados, hacen que sea un vino muy expresivo y de gran personalidad. En boca muy equilibrado, con taninos redondos y un final largo y muy agradable

Maridaje: Guisos, estofados, carnes asadas, cordero, cerdo y ternera. Quesos curados y embutidos ibéricos

Temperatura de servicio: 16-17°C