



Variedad: Tempranillo 95%, Syrah y Merlot

Vol. de alcohol: 13%.

Viñedos: De la Denominación de Origen Cigales con edades entre 10 y 40 años. La mayoría son viñedos de entre 10 y 20 años de viticultores próximos a la zona.

Características: Vendimia mayoritariamente mecánica durante la noche. Recepción rápida de la uva en atmósfera inerte para evitar oxidaciones prematuras, maceración de la uva en frío 4 horas antes de su prensado, que se realiza siempre bajo atmósfera inerte. Desfangado estático a 8 °C y fermentación en acero inoxidable, a unos 14 °C. Posterior crianza con agitación regular de lías durante 2 meses.

Color: Aspecto limpio y brillante. Color rosa grosella con matices violáceos en capa fina.

Nariz: Alta intensidad aromática. Vino fragante, dominado por los aromas de fruta roja fresca (fresas, frambuesas), no exenta de complejidad.

Boca: Tiene un gran equilibrio, una entrada muy fresca con un final frutal y persistente que nos deja recuerdos de frutos rojos. Es un vino goloso con mucha intensidad de sabor, muy directo y fácil de disfrutar..

Maridaje: Pescados azules, arroces orientales (Biryani, Yangzhou, Hokkien), curris, carnes blancas, quesos suaves.

Temperatura de servicio: 8 – 9°C.



www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

