

Protos Parcela de Sallana

D.O. CIGALES

Variedad: 70% Tempranillo, 20% Garnacha Gris y 10% Albillo

Viñedos: Cultivo ecológico, en vaso, suelos de cascajo y elevada altitud que aportan frescura, profundidad de sabor y buena intensidad aromática

Vinificación: Vendimia manual, fermentación en depósitos de acero inoxidable

Crianza: Una parte del vino se cría junto con sus lías en barricas usadas de roble francés de gran tamaño. El resto del vino se cría sobre lías finas un mínimo de 6 meses

🌐 www.bodegasprotos.com
📷 @bodegasprotos | @protoswines
📘 @bodegasprotosoficial | @protoswines



Nota de cata: Color tenue con aroma de intensidad media, notas cítricas, fruta roja y de hueso. Tostados de madera, en boca la entrada es muy amplia y carnosas, con final largo y buena capacidad de guarda

13,5 % Alcohol