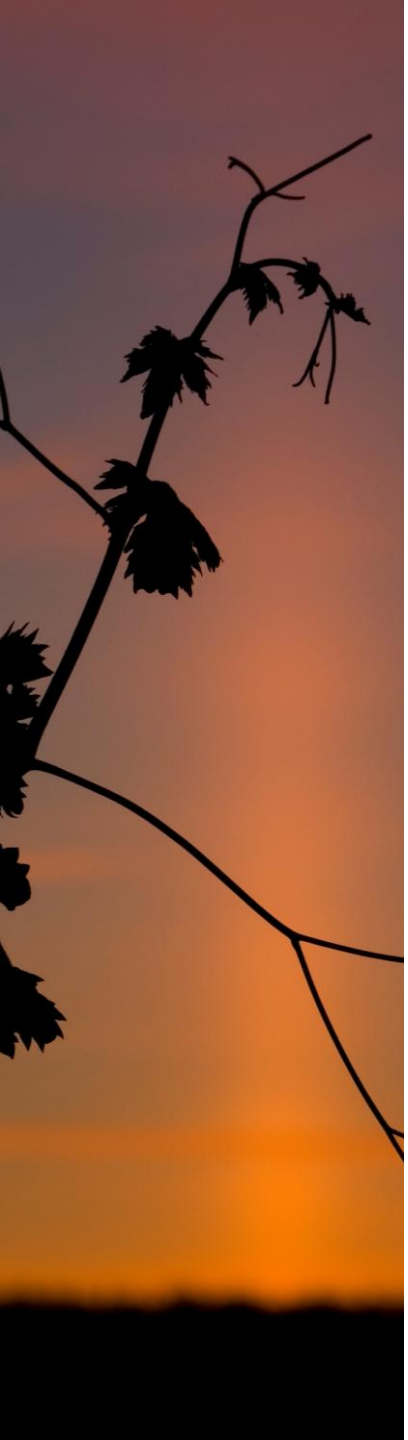

Aire de Protos

D.O. Cigales

Variedad: Tempranillo 50%, Garnacha tinta 30% y restante 20% compuesto por Albillo, Verdejo y Viura

Viñedos: Coupage de nuestros viñedos desde 10 hasta 80 años

Elaboración: Vendimia nocturna. Recepción rápida de la uva para evitar al máximo su maceración con los hollejos. A su llegada, se procesa en atmósfera inerte y en frío, obteniendo el mosto yema rápidamente para la elaboración de este vino rosado pálido

Protección máxima frente a la oxidación de aromas. Desfangado estático a 8ºC y fermentación en acero inoxidable a unos 15ºC. Posterior crianza con agitación regular de lías durante mínimo 4 meses

Notas de cata: Color brillante, rosa pálido con matices fucsia claro. Intensidad media en nariz con notable complejidad. Conjunto delicado y sugerente, con presencia de fruta blanca, melocotón, cítricos y notas de frutos rojos. Fresco y sedoso en boca, acidez elegante y equilibrado con recuerdos frutales y untuosidad debido a la crianza sobre lías

Añada 2024: Año de temperaturas suaves, con lluvias abundantes de otoño a primavera y ligeras heladas primaverales. El ciclo de brotación y maduración fue prolongado, logrando muy buenos niveles de azúcar y acidez.

13,5 % Alcohol

www.bodegasprotos.com
@bodegasprotos I @protoswines
@bodegasprotosoficial I @protoswines

Protos
1927