

Aire de Protos

EST. 1927
Protos
SER PRIMERO

Variedad: Tempranillo (60%), Garnacha (10%), Albillo (5%), Viura (5%), Sauvignon Blanc (5%) y Syrah (5%)

D.O. Cigales

Vifedos: Edades entre 10 y 80 años

Elaboración: Vendimia recogida mayoritariamente durante la noche. 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 pálido con poco color.

Protección máxima frente a la oxidación de los aromas. Desfangado estático a 8 °C y fermentación en acero inoxidable, a unos 15 °C. Posterior crianza con agitación regular de lías durante 2-3 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, flores blancas y notas de frutos rojos con matices tropicales. Fresco y sedoso en boca, acidez elegante y equilibrado con recuerdos frutales y untuosidad debido a la crianza sobre lías

Maridaje: Perfecto con ensaladas y cremas frías, platos asiáticos, mariscos y pastas

Temperatura de servicio: 8 - 9°C

🌐 www.bodegasprotos.com

📷 @bodegasprotos | @protoswines

📘 @bodegasprotosoficial | @protoswines