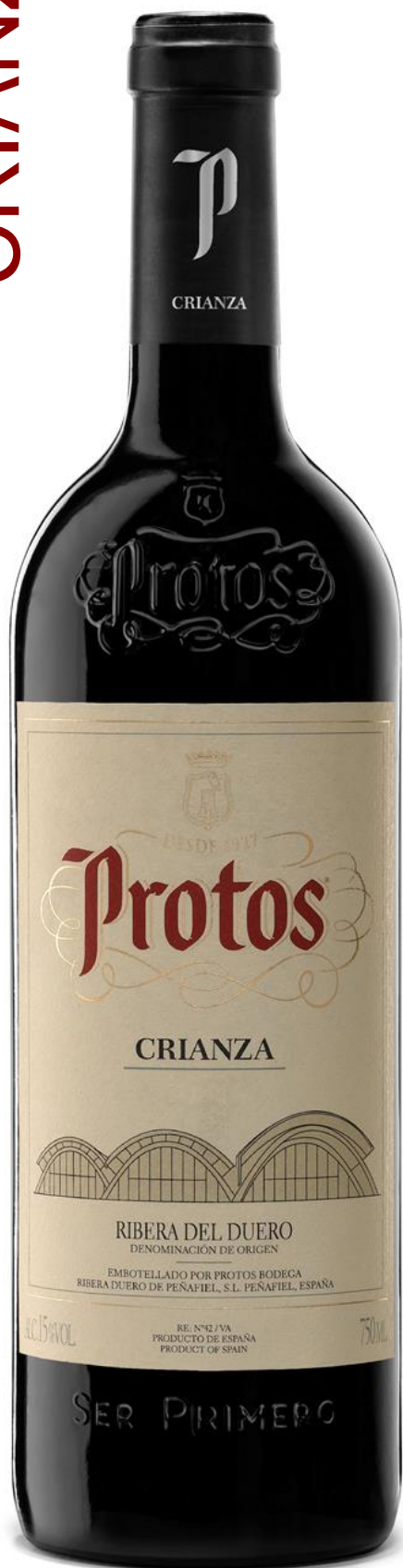


CRIANZA



SER PRIMERO

Añada: 2015.

Variedad: Tinta del País 100%.

Vol. de alcohol: 14,5%.

Viñedos: Coupage de diferentes parcelas para lograr una expresión de nuestros terruños en los vinos. ● Parcelas de edad media entre 30 y 35 años. ● Rendimiento de 5,000 kg/ha.

Características: ● Vendimia manual. ● Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura entre 26° y 28°C.

Crianza: 14 meses en barrica. ● 33% barricas nuevas de roble Francés, 34% barricas Americanas y Francesas de un año, 33% barricas Americanas y Francesas de dos años. ● 14 meses en botella.

Color: Rojo picota con destellos morados que indican juventud.

Nariz: Alta intensidad aromática, con aroma de frutos maduros bien ensamblados con la madera que aporta aromas de especias dulces y agradables tostados.

Boca: Es un vino envolvente, sabroso, equilibrado, con finura y grata madurez. Final de boca con recuerdos de fruta madura.

Maridaje: Vegetales y carnes asadas, carpaccio, fabada, chorizo, jamón ibérico, mariscos al ajillo.

Temperatura de servicio: 15 – 16°C.



www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

