

# Protos Crianza

EST. 1927  
**Protos**  
SER PRIMERO

**Variedad:** Tempranillo 100%

**D.O. Ribera del Duero**

**Viñedos:** Parcelas de edad media entre 30 y 35 años

**Elaboración:** Vendimia en cajas y selección manual. Fermentación alcohólica a baja temperatura (24-25 °C) con levaduras autóctonas de nuestros mejores viñedos. Fermentación maloláctica parcial en barrica nueva de roble francés y americano

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés y americano





**Notas de cata:** Rojo picota con destellos morados que indican juventud. Alta intensidad aromática, se aprecian frutos maduros bien ensamblados con la madera que aporta aromas de especias dulces y agradables tostados. Es un vino envolvente, sabroso, equilibrado, con finura y grata madurez. Final de boca con recuerdos a fruta madura.

**Maridaje:** Carnes asadas, guisadas, estofadas y carpaccios. Platos de cuchara, ibéricos y quesos.

**Temperatura de servicio:** 15-16°C

 [www.bodegasprotos.com](http://www.bodegasprotos.com)

 @bodegasprotos | @protoswines

 @bodegasprotosoficial | @protoswines