

CRIANZA



Variedad: Tinta del País 100%.

Vol. de alcohol: 14,5%.

Viñedos: ● Parcelas de edad media entre 30 y 35 años.
● Rendimiento de 5,000 kg/ha.

Características: ● 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 barrica. ● 33% barricas nuevas de roble Francés, 34% barricas Americanas y Francesas de un año, 33% barricas Americanas y Francesas de dos años.

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.

Temperatura de servicio: 15 – 16°C.

 www.bodegasprotos.com

 @bodegasprotos

 @bodegasprotosoficial

