



SER PRIMERO

**Añada:** 2012.

**Variedad:** Tinta del País 100%.

**Vol. De alcohol:** 14%.

**Viñedos:** Pequeñas parcelas de viñedos muy viejos (0,3 ha de media). • Mayores de 60 años. • Rendimiento de 1,500 kg/ha.

**Características:** • Vendimia manual • Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, entre los 26° y 28°C. • Maceración durante 3-4 semanas, con varios remontados diarios.

**Crianza:** 24 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%), en su mayoría nuevas. • 36 meses en botella.

**Color:** Rojo cereza oscuro e intenso, con ribete granate.

**Nariz:** Expresivo y complejo. Los aromas terciarios evocan una amplia gama de matices que nos recuerdan a fruta compotada, cacao, tabacos, notas minerales, tostados y ligeros ahumados.

**Boca:** Taninos muy redondos y largo postgusto, con gran potencial de guarda. Este vino nos obsequia un final largo y sedoso, característico del estilo de gran reserva de bodegas Protos.

**Temperatura de servicio:** Mejor decantar. 17 – 18°C.



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



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

