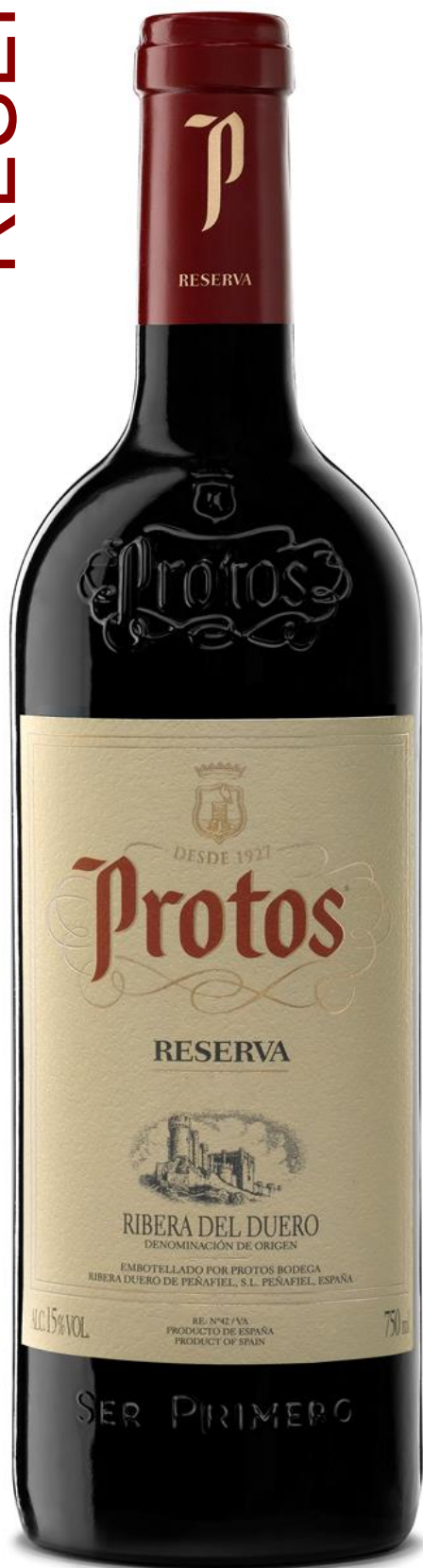


RESERVA



SER PRIMERO

Añada: 2013.

Variedad: Tinta del País 100%.

Vol. de alcohol: 14%.

Viñedos: Viñedos muy viejos situados en laderas con orientación Sur. • Mayores de 50 años. • Rendimiento de 2,500 kg/ha.

Características: • Vendimia manual. • Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura entre los 26°/28°C. • Maceración durante 21 días, con varios remontados diarios.

Crianza: 18 meses en barricas Americanas y Francesas. • 50% barricas nuevas de roble francés, 30% barricas Francesas de un año, 20% barricas Americanas de un año. • 24 meses en botella.

Color: Color rojo cereza oscuro, con destellos granates.

Nariz: Intensa, fruta negra, regaliz, ligeros tostados, vainillas, especiados, tonos minerales y balsámicos.

Boca: Buena acidez, con gran equilibrio fruta madera y un final persistente y armónico.

Maridaje: Carnes rojas, platos con trufa, carnes y pescados ahumados, platos con salsas cremosas, quesos curados.

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



www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

