

Protos Reserva 5º Año

EST. 1927
Protos
SER PRIMERO

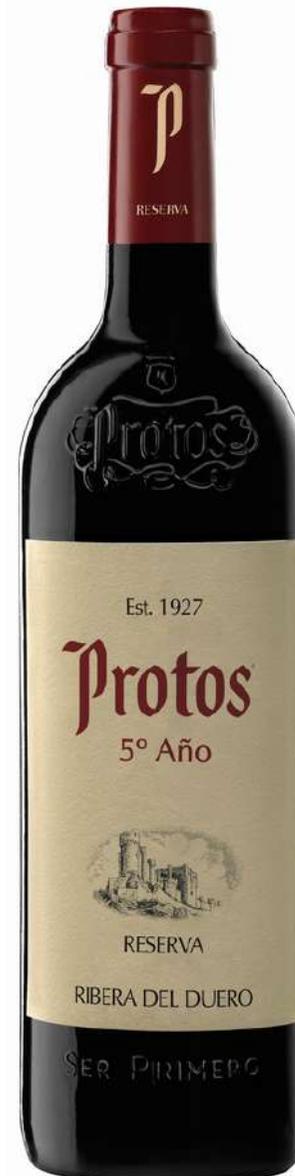
Variedad: Tempranillo 100%

D.O. Ribera del Duero

Viñedos: Viñedos muy viejos situados en laderas con orientación Sur. Mayores de 50 años

Elaboración: Vendimia manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura entre los 26º/28ºC. Maceración durante 21 días, con varios remontados diarios

Crianza: 18 meses en barricas americanas y francesas. Reposo en botella de 42 meses



Notas de cata: Color rojo cereza oscuro, con destellos granates. Intensa, fruta negra, regaliz, ligeros tostados, vainillas, especiados, tonos minerales y balsámicos. Buena acidez, con gran equilibrio fruta madera y un final persistente y armónico

Maridaje: Carnes rojas, platos acompañados de trufa, foie grass o salsas cremosas. Platos de caza mayor, de cuchara, guisos o estofados. Quesos curados y embutidos ibéricos

Temperatura de servicio: 17-18ºC

- 🌐 www.bodegasprotos.com
- 📷 @bodegasprotos | @protoswines
- 📘 @bodegasprotosoficial | @protoswines