

ROBLE



SER PRIMERO

Añada: 2017.

Variedad: Tinta del País 100%.

Vol. de alcohol: 14,5%.

Viñedos: Coupage de diferentes parcelas para lograr una expresión de nuestros terruños en los vinos. ● Viñedos de unos 25 años.

Características: ● Vendimia manual. ● Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 26°C.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés y americano. ● 6 meses en botella.

Color: Rojo cereza con ribete púrpura.

Nariz: Franca e intensa, donde destacan aromas de fruta roja y negra acompañada con notas especiadas y ligeros tostados.

Boca: Tiene buena estructura, frutal, fresco, con paso goloso, equilibrado y con taninos suaves muy agradables.

Maridaje: Arroces y pasta, pollo y aves, ternera, setas, embutidos, carnes a la brasa, cordero, cerdo, quesos semi curados.

Temperatura de servicio: 15 – 16°C.



www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

