



Añada: 2016.

Variedad de la uva: Tinta del País 100%.

Vol. de alcohol: 14,5%.

Viñedos: Viñedos antiguos de la provincia de Burgos.
 ● Mayores de 50 años. ● Rendimiento de 2,500kg/ha.
 ● Altura de 850 mts s.n.m.

Características: ● Vendimia manual en pequeñas cajas de 20 kg. ● Maceración prefermentativa en frío. ● Maceración prefermentativa en frío. ● Fermentación alcohólica a 25°C en depósitos de acero inoxidable de 12.000 kg con levaduras seleccionadas de nuestros propios viñedos. ● Maceración de unos 20 días, con varios remontados diarios.

Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés donde realizó en primer lugar la fermentación maloláctica y posteriormente la crianza. ● 12 meses en botella.

Color: Intenso color rojo picota, con ribetes violáceos resultando un vino muy vivo y brillante.

Nariz: Elegante, con fruta roja y negra madura y un toque fresco y original, que junto con especias dulces y finos tostados, hacen que sea un vino muy expresivo y de gran personalidad.

Boca: Vino muy equilibrado y fácil de beber, con taninos redondos y un final largo y muy agradable.

Temperatura de servicio: 17 – 18°C.



www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

