

Protos Clarete

EST. 1927
Protos
SER PRIMERO

Variedad: Tempranillo 95%, Syrah, Merlot y viñas viejas mezcladas

D.O. Cigales

Viñedos: edades entre 10 y 40 años

Elaboración: Vendimia mayoritariamente mecánica durante la noche. Recepción rápida de la uva en atmósfera inerte para evitar oxidaciones prematuras, maceración de la uva en frío 4 horas antes de su prensado, que se realiza siempre bajo atmósfera inerte. Desfangado estático a 8 °C y fermentación en acero inoxidable, a unos 14 °C. Posterior crianza con agitación regular de lías durante 2 meses.



Notas de cata: Color rosa grosella con matices violáceos en capa fina. Alta intensidad aromática. Vino fragante, dominado por los aromas de fruta roja fresca (fresas, frambuesas), no exenta de complejidad. Gran equilibrio, entrada muy fresca con un final frutal y persistente que deja recuerdos de frutos rojos. Es un vino goloso con mucha intensidad de sabor, directo y fácil de disfrutar.

Maridaje: Pescados azules, arroces orientales, platos picantes, curris, carnes blancas y quesos suaves.

Temperatura de servicio: 8 – 9°C

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