

Protos Finca El Grajo Viejo

EST. 1927
Protos
SER PRIMERO

Variedad: Tempranillo 100%

D.O. Ribera del duero

Viñedos: Viñedo único con cepas muy antiguas. Plantado hace 70 años con rendimientos de 1,500kg/ha a una altitud de 815 metros

Elaboración: Vendimia manual. Fermentación alcohólica y maceración en barricas de roble francés de 500 L, controlando la fermentación a 26-28 °C. Maceraciones largas de 3-4 semanas. Del descube pasa a barrica bordelesa nueva de roble francés de tres tonelerías diferentes, donde se realiza la fermentación maloláctica

Crianza: 18 meses en barricas francesas. Reposo en botella de 12 meses

🌐 www.bodegasprotos.com

📷 @bodegasprotos | @protoswines

👤 @bodegasprotosoficial | @protoswines



Notas de cata: Profundo color rojo cereza. Vino elegante, con un buen abanico aromático y complejidad, donde una exclusiva madera de roble francés se ensambla perfectamente con una fruta negra de equilibrada maduración. Sabroso, amplio, potente, con un tanino fino y elegante. Expresivo, con el nervio que le da la acidez de estas viñas cultivadas en terrenos muy pobres. Final largo, agradable y persistente donde sobresale el toque tostado y presume de gran potencial de guarda

Maridaje: Carnes rojas, guisos o estofados. Quesos curados y embutidos ibéricos

Temperatura de servicio: 16-17°C