

# Protos Roble

EST. 1927  
**Protos**  
SER PRIMERO

**Variedad:** Tempranillo 100%

**D.O. Ribera del Duero**

**Viñedos:** Coupage de diferentes parcelas para lograr una expresión perfecta de nuestros terruños. Viñedos de unos 25 años

**Elaboración:** Vendimia manual en cajas de 20 kg. Mesa de selección. Maceración con hollejos de 15 días a 24 °C

**Crianza:** Mínimo 4 meses en barricas de roble francés y americano



**Notas de cata:** Rojo cereza con ribete púrpura. Franco e intenso en nariz, donde destacando los aromas de fruta roja y negra junto con notas especiadas y ligeros tostados. Buena estructura en boca, frutal, fresco y con paso goloso, equilibrado y taninos suaves muy agradables

**Maridaje:** Carnes como cordero, cerdo o ternera, aves, arroces y pasta

**Temperatura de servicio:** 15-16°C

- 🌐 [www.bodegasprotos.com](http://www.bodegasprotos.com)
- 📷 @bodegasprotos | @protoswines
- 📘 @bodegasprotosoficial | @protoswines