

DRINKS.

Bodegas Protos Crianza Ribera del Duero DO 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40907318
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Kastilien-León
Abfüller	C/Bodegas Protos, 24-28. E-47300 Peñafiel Valladolid, Spain
Marke	Bodegas Protos
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Kirschrot im Glas. In der Nase ein intensives und ausgeglichenes Bouquet von reifen Früchten und geröstetem Eichenholz. Am Gaumen sanft, mit der Zeit entwickelt sich ein kräftiger Geschmack. Fruchtiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Tempranillo
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Antipasti, Gemüse, Grill, Mediterrane Küche, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Geschichte von Bodegas Protos beginnt im Jahr 1927 als sich in Ribero eine Gruppe von Winzern zur Bodega zusammenschlossen. Im Jahre 1970 expandierte das Unternehmen und baute Tunnel im Berg unterhalb des Schloss Peñafiel, diese Tunnel wurden auf einer Gesamtlänge von 2km gegraben und dienten als Weinkeller. Die Weinberge in der Ribera del Duero erstrecken sich über 1.400 Hektar, es gibt unterschiedliche Bodenstrukturen je nach Lage. Die höheren Weinberge befinden sich teilweise in Lagen auf 900m über dem Meeresspiegel, in den Tälern sind es nur 750m bis 800m über dem Meeresspiegel. Alle Lagen haben eine lockere Bodenstruktur, arm an organischer Substanz und hauptsächlich aus Kalkstein, teilweise mit Sandschichten vermischt. Die Hänge sind nach Süden ausgerichtet und haben somit optimale Sonneneinstrahlung. Das Klima ist mit seinen geringen Regenfällen, trockenen und heißen Sommern, langen und kalten Wintern ausschlaggebend für den Charakter der Tempranillo Reben. Die Trauben werden von Hand geerntet und doppelt ausgelesen. Die Mazeration findet kalt statt und die Trauben bleiben in Kontakt mit der Schale, die Fermentation wird bei kontrollierten Temperaturen im Edelstahltank durchgeführt. Der Ausbau findet für 14 Monate in Holzfässern aus französischer und amerikanischer Eiche statt, und weitere 12 Monate nach der Abfüllung in der Flasche.