DRINKS.

Bodegas Protos Verdejo Rueda DO 2022 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40907122
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Embouteilleur	C/Bodegas Protos, 24-28. E-47300 Peñafiel Valladolid, Spain
Marque	Bodegas Protos
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune paille avec des reflets verdâtres. Nez: fort et fruité, arômes de pomme, d'agrumes, d'herbes et de fenouil. Bouche: également fruitée, fraîche avec une acidité vive, bien équilibré. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Verdejo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié

Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, fromages, pizzas & pâtes, risotto

Description

L'histoire de la Bodega Protos a commencé en 1927, lorsqu'un groupe de vignerons s'est réuni pour former la bodega à Ribero. En 1970, l'entreprise s'agrandit et construit des tunnels dans la montagne en dessous du château de Peñafiel, ces tunnels ont été creusés sur une longueur totale de 2 km et ont servi de caves à vin. Les vignobles de la zone de La Seca-Rueda-Serrada se situent entre 700 et 800 m au-dessus du niveau de la mer. Les hivers y sont froids, les printemps courts et les étés très chauds et secs. Ces conditions climatiques extrêmes forcent les vignes à s'enraciner plus profondément dans la terre. Les sols sont pierreux et ont une bonne perméabilité à l'air et une bonne rétention d'humidité grâce aux couches de gravier. Toutes les vignes à Rueda sont plantées avec le cépage Verdejo à 100% et ont plus de 15 ans. La récolte se fait mécaniquement la nuit, suivie d'une macération à froid de 4 à 5 heures. Le vieillissement se déroule pendant environ 3 mois sur des levures fines.