

# DRINKS.

## Bodegas Protos Roble Ribera del Duero DO 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40907223
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Embouteilleur	C/Bodegas Protos, 24-28. E-47300 Peñafiel Valladolid, Spain
Marque	Bodegas Protos
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge cerise brillant. Nez: bouquet fruité et intense avec des arômes de fruits rouges et noirs et un soupçon d'épices et d'arômes grillés. Bouche: bien structurée, fraîche, fruitée, légèrement sucrée et avec des tanins doux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2023
En accord avec	légumes, grillades, fromages, pizzas & pâtes

## Description

L'histoire de la Bodega Protos a commencé en 1927, lorsqu'un groupe de vigneron 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 Ribera del Duero s'étendent sur 1 400 hectares, avec des structures de sol différentes selon l'endroit. Les vignobles les plus élevés sont situés à 900 m au-dessus du niveau de la mer, tandis que dans les vallées, ils ne sont situés qu'à 750 ou 800 m. Cependant, tous les sites ont une structure lâche, pauvre en matière organique et principalement composée de calcaire, parfois mélangé à des couches de sable. Les pentes sont orientées vers le sud et bénéficient donc d'une exposition optimale au soleil. Le climat, avec ses faibles précipitations, ses étés secs et chauds, ses hivers longs et froids, est déterminant pour le caractère des vignes Tempranillo. Les raisins sont récoltés à la main et font l'objet d'une double vendange. La macération se fait à froid et les raisins restent en contact avec les peaux. La fermentation se fait à température contrôlée dans des cuves en acier. Le vieillissement se déroule pendant 6 mois dans des fûts en bois de chêne français et américain, puis 6 mois de plus en bouteilles.