

DRINKS.

Bodegas Protos Crianza Ribera del Duero DO 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40907318
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-Léon
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. Nez: bouquet intense et équilibré de fruits mûrs et de bois de chêne grillé. Bouche: douce, avec le temps un goût fort se développe. Finale: fruitée.
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 la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	entrées, légumes, grillades, cuisine méditerranéenne, viandes rouges
----------------	--

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. Tous les sites présentent une structure de sol meuble, pauvre en matière organique et principalement composé 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 a lieu à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable. Le vieillissement se déroule pendant 14 mois en fûts de chêne français et américain, puis 12 mois supplémentaires en bouteille après l'embouteillage.