

DRINKS.

Bodegas Protos Reserva Ribera del Duero DO 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40907417
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 foncé. Nez: bouquet de fruits noirs, de réglisse, d'arômes torréfiés, de vanille, de légères notes minérales et balsamiques. Bouche: bon rapport entre le fruité et le boisé, bonne acidité. Finale: longue et harmonieuse.
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	2017
En accord avec	poissons & fruits de mer, risotto, viandes rouges

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 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 inoxydable pendant 21 jours, avec un brassage quotidien. Le vieillissement se déroule pendant 18 mois dans des fûts en bois de chêne français et américain, puis 24 mois supplémentaires en bouteilles.