

# PROTOS CRIANZA ПРОТОС КРИАНЦА



**Вино красное сухое**

**Зона производства:** Испания, Рибера-дель-Дуэро, DO  
**Сорт винограда:** 100% Гинта дель Паис (Темпранильо)

**Средний возраст лоз:** 30-35 лет

**Способ сбора урожая:** ручной

**Содержание алкоголя:** 14,5%

**Объем бутылки:** 0,375 л, 0,75 л, 1,5 л

Винодельческое хозяйство Бодегас Протос расположено в окрестностях Вальядолида, в городке Пеньяфьель, в известнейшем виноградарско-винодельческом регионе Рибера-дель-Дуэро. Компания "Bodegas Protos" (по-гречески "Protos" означает "первый") образовалась из передового кооператива, который был основан в 1927 году и был первым в Рибере.

Сегодня хозяйству принадлежит около 1400 га виноградников, на которых, в основном, выращивается сорт Темпранильо. Старое и новое здание винодельни соединены между собой системой подвалов. Уже пять веков эти подземные ходы используют для хранения вин. Проект новой винодельни разработал британский архитектор Ричард Роджер.

Bodegas Protos - одно из крупнейших хозяйств Испании, которое придерживается очень строгого контроля качества создаваемых вин. Вина Протос представлены во многих известных ресторанах Испании и широко представлены в крупных розничных сетях.

## **Терруар:**

виноградники произрастают на очень скупой каменистой почве с присутствием известняка, что обеспечивает хороший дренаж. Виноград для производства вина Крианца собирается с двух участков - Бургос и Вальядолид. Урожайность - 5000 кг/га.

## **Винификация и выдержка вина:**

виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Проводится холодная предферментационная мацерация на кожице для максимальной экстракции цвета и аромата. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 26-28 °С.

Вино выдерживается 14 месяцев в бочках из французского и американского дуба (33% новых французских бочек, 34% французских и американских бочек первого года использования, 33% французских и американских бочек второго года использования), а затем 14 месяцев в бутылке.

## **Оценки и рейтинги:**

Tim Atkin'16 - 91 балл

Guía Peñin'16 - 92 балла.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** насыщенный вишневый с гранатовыми оттенками.

**Аромат:** яркий букет с преобладающими тонами ежевики, малины, вишни, сливы, граната, тостов, а также дымными и древесными оттенками.

**Вкус:** структурированный, со сладкими, мягкими танинами и приятной кислотностью, а также пряно-ягодным послевкусием.

## **Гастрономические рекомендации:**

Идеальное сочетание с красным мясом, блюдами из бобовых и различными овощными блюдами. Температура подачи: 18-19°C.

