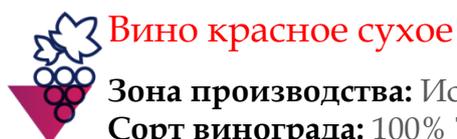


PROTOS RESERVA ПРОТОС РЕСЕРВА



Вино красное сухое

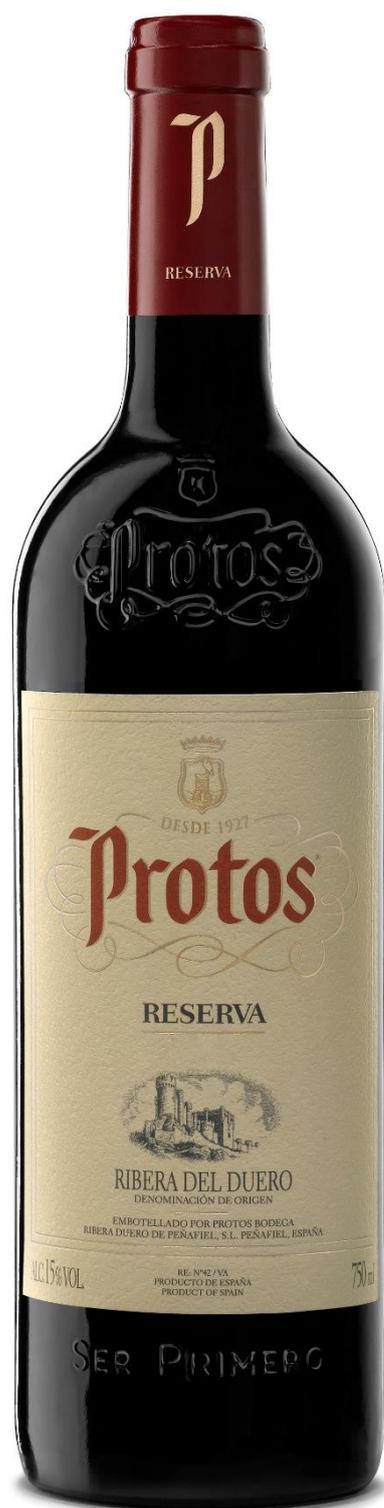
Зона производства: Испания, Рибера-дель-Дуэро, DO
Сорт винограда: 100% Тинта дель Паис (Темпранильо)

Средний возраст лоз: 50 лет

Способ сбора урожая: ручной

Содержание алкоголя: 14,5%

Объем бутылки: 0,75 л, 1,5 л



Винодельческое хозяйство Бodega Protos 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 Protos представлены во многих известных ресторанах Испании и широко представлены в крупных розничных сетях.

Терруар: виноградники произрастают на очень скупой каменной почве с присутствием известняка, что обеспечивает хороший дренаж. Виноград для производства вина Ресерва собирается на юге провинции Бургос. Урожайность - 2500 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 в течение 21 дня с ежедневным баттономом.

Вино выдерживается 18 месяцев в бочках из французского и американского дуба (50% новых французских бочек, 30% французских бочек первого года использования, 20% американских бочек первого года использования), а затем 24 месяца в бутылке.



Оценки и рейтинги:

Decanter'13 - 91 балл.



Органолептические характеристики:

Цвет: темно-вишневый с гранатовым отблеском.

Аромат: насыщенный, интенсивный, с нюансами ежевики, малины, вишни, лакрицы, тостов, ванили, специй и бальзамическими нотами.

Вкус: элегантный и приятный, хорошо структурирован, со зрелыми и изящными танинами, стойким и гармоничным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: идеальное сочетание с красным мясом, дичью, хамоном и выдержанными сырами. Температура подачи: 18-19°C.

