

## PROTOS' 27 ПРОТОС' 27



### 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%

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 500 гектаров 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.

В ознаменование 90-ой годовщины развития марки и получения главной награды - золотой медали на Всемирной выставке в Барселоне в 1929 году - в Бодегас Протос создали совершенно особенное вино, Protos' 27, использовав дизайн своей самой первой этикетки на бутылке.

### Терруар:

Виноградники произрастают на очень скупой каменистой почве с присутствием известняка, что обеспечивает хороший дренаж. Виноград для производства вина Протос' 27 собирается в провинции Бургос с виноградников со старыми лозами возрастом около 50 лет. Урожайность - 2500 кг/га.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Проводится предферментационная холодная мацерация на кожице для максимальной экстракции цвета и аромата. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 25 °С в течение 20 дней с несколькими ежедневными баттонажами с использованием только диких дрожжей.

Вино выдерживается 16 месяцев в новых бочках из французского дуба, а затем 12 месяцев в бутылке.

### Органолептические характеристики:

**Цвет:** насыщенный, вишнево-красный, с фиолетовыми оттенками.

**Аромат:** элегантный, с нюансами граната, сливы, чернослива, ежевики, сладких специй, а также нотками гриля и тостов.

**Вкус:** характеризуется плотными, но округлыми танинами, а также ярким ягодно-пряным послевкусием. Вино отлично сбалансировано.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с телячьей щечки; хамон, тушеная фасоль со свиной. Желательно декантировать или открыть бутылку за 15 мин. Температура подачи: 18° С.

