

# PROTOS VERDEJO ПРОТОС ВЕРДЕХО



Вино белое сухое

**Зона производства:** Испания, Руэда, DO

**Сорт винограда:** 100% Вердехо

**Средний возраст лоз:** 15 лет

**Содержание алкоголя:** 13%

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.

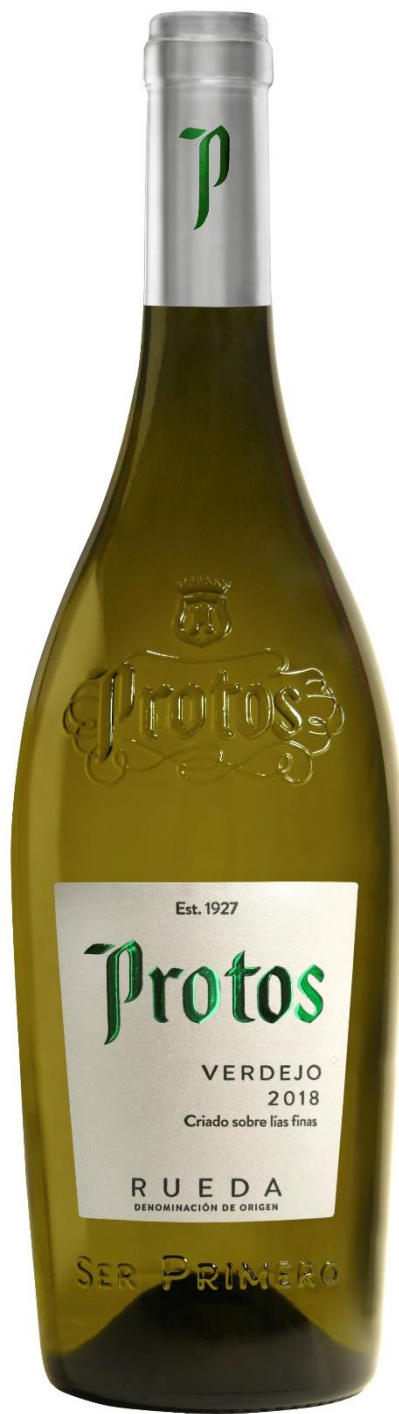
Bodegas Protos - одно из крупнейших хозяйств Испании, которое придерживается очень строгого контроля качества создаваемых вин. Вина Протос представлены во многих известных ресторанах Испании и широко представлены в крупных розничных сетях.

## Терруар:

Виноградники произрастают на бедных гравийно-щебнистых почвах на высоте 700-800 метров над уровнем моря. Бедные каменистые почвы, покрытие известняком, защищают лозы от экстремальных погодных условий. Урожайность - 7500 кг/га.

## Винификация и выдержка вина:

Сбор урожая проводится ночью для сохранения ароматов и избегания возможной оксидации ягод, спровоцированной солнцем. Проводится предферментационная мацерация на кожеце в течение 4-5 часов при температуре 10°C. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 13,5°C. После окончания ферментации вино выдерживается на тонком дрожжевом осадке в течении трех месяцев.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** яркий, соломенно-желтый, с зеленоватыми отблесками.

**Аромат:** изящный, свежий, с нотками ананаса, спелого желтого яблока, грейпфрута, фенхеля и сушеных трав.

**Вкус:** свежий, сухой, с приятной кислинкой. Свежесть и кислотность удивительно сбалансированы. В послевкусии ощущаются тропические и цитрусовые нотки, а также горчинка, типичная для сорта винограда Вердехо.

## Гастрономические рекомендации:

Является прекрасным сопровождением к морепродуктам и рыбным блюдам, рису, пасте и мясу птицы. Температура подачи: 9-10°C.