

PROTOS FINCA EL GRAJO VIEJO

ПРОТОС ФИНКА ЭЛЬ ГРАХО ВЬЕХО



Вино красное сухое

Зона производства: Испания, Рибера-дель-Дуэро, DO

Сорт винограда: 100% Гинта дель Паис (Темпранильо)

Средний возраст лоз: 70 лет

Способ сбора урожая: ручной

Содержание алкоголя: 15%

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.

С 2009 года вино Protos Finca el Grajo Viejo создается из урожая с уникального виноградника «Финка эль Грахо Вьехо», на котором произрастают старые 70-летние лозы Темпранильо. По традиции это вино производится только в исключительные годы.

Терруар:

Виноградники произрастают на очень скупой каменистой почве с присутствием известняка, что обеспечивает хороший дренаж. Виноград для производства вина собирается с отдельного виноградника со старыми лозами возрастом более 70 лет. Урожайность - 2500 кг/га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Длительная (3-4 недели) предферментационная мацерация и алкогольная ферментация проходят в бочках из французского дуба объемом 500 л при контролируемой температуре 26-28° С. Далее проводится малолактическая ферментация в новых французских бочках.

Вино выдерживается 18 месяцев в новых французских бочках, а затем 12 месяцев в бутылке.



Органолептические характеристики:

Цвет: вишнёвый с гранатовым отблеском.

Аромат: выразительный и сложный: угадываются нотки чернослива, сливы, граната, какао, табака, кофе, тостов и бальзамические нюансы.

Вкус: насыщенный, богатый, округлые шелковистые танины, с продолжительным элегантным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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

