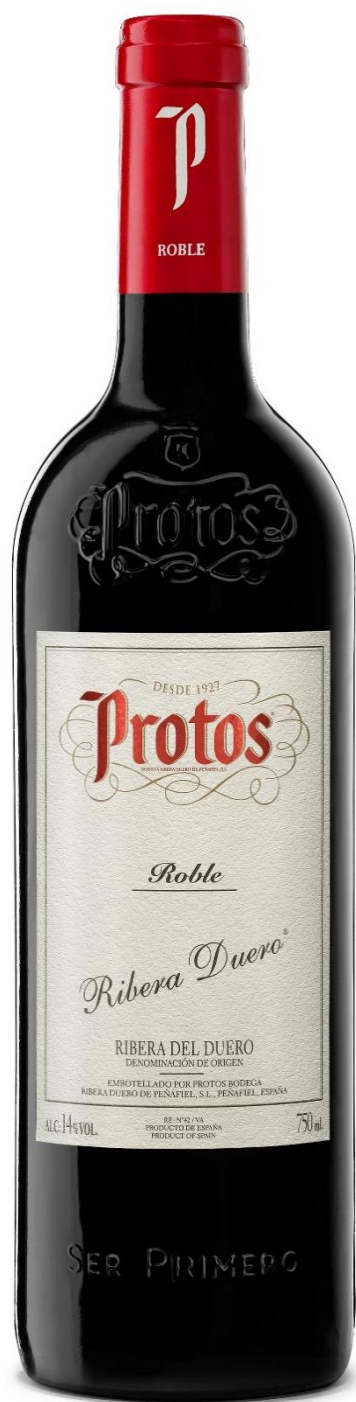


PROTOS ROBLE ПРОТОС РОБЛЕ



Вино красное сухое

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

Средний возраст лоз: 25 лет

Способ сбора урожая: ручной

Содержание алкоголя: 14,5%

Объем бутылки: 0,75 л и 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 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 очень скупой каменистой почве с присутствием известняка, что обеспечивает хороший дренаж. Виноград для производства вина Робле собирается с двух участков - Бургос и Вальядолид.

Винификация и выдержка вина:

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

Вино выдерживается 6 месяцев в бочках из французского и американского дуба, а затем 6 месяцев в бутылке.



Оценки и рейтинги:

Decanter World Wine Awards'15 - 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: ярко-вишневый с фиолетовыми оттенками.

Аромат: яркий аромат, в котором угадываются нотки вишни, сливы, сушеных трав, специй, а также корочки ржаного хлеба.

Вкус: фруктовый, свежий, со сладкими и элегантными танинами и нотками фруктового джема в послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Подойдет к перепелке, запеченному поросенку, блюдам из риса, картофеля, мяса, и множеству различных закусок. Температура подачи: 16-17 °С.