

PROTOS ROSADO ПРОТОС РОСАДО



Вино розовое сухое

Зона производства: Испания, Рибера-дель-Дуэро, DO
Сорт винограда: 100% Гинта дель Паис (Темпранильо)
Средний возраст лоз: 19 лет
Способ сбора урожая: ручной
Содержание алкоголя: 13,5%



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.

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:

Виноград собирается с самых высоких участков в Рибера-дель-Дуэро, расположенных на высоте 950 метров над уровнем моря. Виноградники произрастают на очень скупой каменистой почве с присутствием известняка, что обеспечивает хороший дренаж.

Винификация и выдержка вина:

Сбор урожая проводится исключительно вручную. Проводится предферментационная холодная мацерация в течение 15 часов. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 15°C.

Органолептические характеристики:

Цвет: ярко-розовый с фиолетовыми отблесками.

Аромат: яркий, интенсивный, в котором угадываются нотки малины, вишни, клубники и ежевики.

Вкус: освежающее вино с хорошо сбалансированной кислотностью и пряно-ягодным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с кальмарами и креветками, морскими гребешками, беконом, картофельным пюре с трюфелями, маринованной куропаткой, фуа-гра; холодный суп из помидоров, авокадо и с копченым угрем. Температура подачи: 8°-10°C.