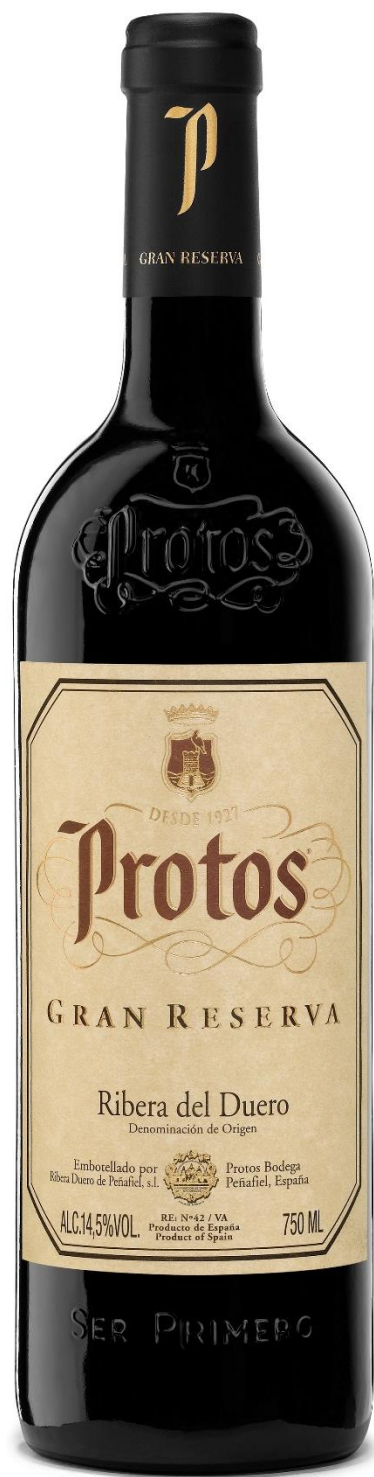


# PROTOS GRAN RESERVA

## ПРОТОС ГРАН РЕСЕРВА



**Вино красное сухое**

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

**Средний возраст лоз:** 60 лет

**Способ сбора урожая:** ручной

**Содержание алкоголя:** 14%

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 Гран Ресерва собирается с небольших участков площадью 0,3 га со старыми лозами возрастом более 50 лет. Урожайность - 1500 кг/га.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Проводится предферментационная мацерация на кожице для максимальной экстракции цвета и аромата. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 26-28 °С в течение 21 дня с ежедневным баттонажем.

Вино выдерживается 24 месяца в бочках из французского (80%) и американского дуба (20%) (бочки, в основном, новые), а затем 36 месяцев в бутылке.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** темно-вишнёвый с гранатовым отблеском.

**Аромат:** выразительный и сложный: угадываются нотки ежевичного джема, какао, табака, кофе, копченостей, а также минеральные нюансы.

**Вкус:** насыщенный, богатый, округлые шелковистые танины, с продолжительным элегантно-послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

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