

BODEGAS PROTOS

Protos '27 2019

38,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13601825
	Prix licencié	33.48\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de Origen (DO)
	Région	Vallée du Duero
	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1.6
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Leur mission depuis 1927, a été d'être fidèle à leur revendication «ÊTRE PREMIER», comme une attitude d'amélioration constante dans le seul but d'élaborer le meilleur vin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense, complexe et élégant qui présente une grande variété d'arômes de fruits noirs (prune), avec des notes grillées et vanillées, bien intégrées aux arômes tertiaires (caramel et réglisse). En bouche, sa persistance, sa rondeur et son équilibre révèlent un vin haut-de-gamme qui continuera de se bonifier longtemps en bouteille. Idéal avec riz, pâtes, poulet et volailles en général, veau, champignons, viandes mijotées et fromages doux.

NOTES SUR LE PRODUIT

Pour célébrer son 90e anniversaire, Protos a retrouvé sa toute première étiquette pour revêtir cette cuvée unique. L'usage de levures indigènes a permis la véritable expression du tinto fino chez Protos. Sols argileux avec des concrétions crayeuses. Âge moyen des vignes : Plus de 50 ans. Certaines parcelles sont les plus anciennes de la Ribera del Duero.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles dans de petites caisses de 20 kg. Les raisins sont entreposés au frais et les grappes sont triées à la main, sur table de tri, à deux reprises. Macération préfermentaire à froid pour extraire les arômes les plus délicats. La fermentation alcoolique est opérée dans des cuves d'inox de 15 000L à température contrôlée de 25 °C, avec plusieurs remontages chaque jour. Élevage 16 mois en barriques de chêne français, puis un an en bouteille.

