## Bodegas Protos Protos Vendimia Seleccionada (2015)



### IDENTIDAD

Bodega Bodegas Protos

Nombre Protos Vendimia Seleccionada

Año **2015** 

Uvas Tempranillo (100 %)

Ubicación España > Castilla y León > Ribera del Duero

Clasificación DO

Categoría Vino Tinto

Precio **7,50 €** 





Volumen 750mL Enológica Cultura ANÁLISIS EN Acidez 4.80 g/l 0.96 g/l Azúcar 3.78 pH



COMENTARIO

## Bodegas Protos Protos Vendimia Seleccionada (2015)

#### Comentario

Bodegas Protos cumple 90 años en lo más alto del vino español y lo queremos celebrar con uno de los tintos que mejor representa su filosofía, nacido además en una añada calificada como Excelente en la D.O. Ribera del Duero. Elaborado el cien por cien con uvas de tempranillo, Protos Vendimia Seleccionada 2015 demuestra desde el primer trago que es un Ribera del Duero de los pies a la cabeza. Fruta y madera en perfecto equilibrio. Resérvelo ya y recíbalo en mayo por sólo 7,5 € la botella. A partir de junio: 11 € la botella.

Para quienes todavía no conozcan qué significa Protos en el vino español, decir que fue (a excepción de Vega Sicilia) la primera bodega de Ribera del Duero: fundada en 1927 tras la unión de 11 viticultores de Peñafiel, y una de las bodegas que promovieron la creación de la Denominación de Origen Ribera del Duero (1982). Ubicada en Peñafiel, donde se encuentra la vieja bodega a los pies del Castillo, con 2 km de galerías excavadas en la montaña donde los vinos se crían en unas condiciones naturales inmejorables; y, unida por un túnel subterráneo, la nueva y espectacular bodega, diseñada por Richard Rogers.

Bodegas Protos es una de esas grandes frimas en las que la calidad guía su filosofía de trabajo, y sabe que para conseguirla es imprescindible una uva de primera. Por eso, mientras que el reglamento de la Denominación de Origen permite un rendimiento de hasta 7.000 kg de uva por hectárea, Protos exige un máximo de 5.000 kg. Además cuenta con un enorme potencial de viticultura que le permite destinar cada racimo a una tipología determinada de vinos. Otro de los pilares de su filosofía es la constante renovación del parque de barricas (con máximo de 4 años). Este magnífico Protos Vendimia Seleccionada 2015 será un perfecto acompañante para platos de carnes: por ejemplo unas buenas chuletillas de cordero a la parrilla o un solomillo de añojo asado con verduritas.

# TORREJON

### CATAS (1)

Fecha 11 de mayo de 2017

Catador Curso De Cata

Puntuación 90.0

Platos Platos de carnes: por ejemplo unas buenas chuletillas de cordero a la

parrilla o un solomillo de añojo asado con verduritas.

Notas Le falta un poco de botella

Visual Rojo picota madura con ribete amoratado, capa alta. Limpio y brillante

Olfato Nariz explosiva, fragante y muy concentrada. Despliegue de frutas negras en confitura (moras y arándanos), notables recuerdos de suero de yogurt

y nata de leche de vaca; a continuación aparecen delicadas notas que aporta el roble francés: pastelería y especias (sutil nuez moscada y vainilla), final aromático marcado por un suave fondo balsámico (regaliz y

caramelo de menta).

## Bodegas Protos Protos Vendimia Seleccionada (2015)

Boca n boca destaca su gran equilibrio, buena estructura y magnífica sabrosidad; taninos nobles, varietales y maduros, tapizan un paso de boca sedoso y muy elegante. Espectacular carga de fruta negra madura muy bien ensamblada con una esmerada crianza en barricas de roble, toques de dulcedumbre mezclados con claros ecos lácticos. En el final de boca destaca por una larga persistencia de notas de moras y arándanos.

### **BOTELLAS SACADAS (1)**

