

20002919 | 2019

CRIANZA

Protos

Spanien
Kastilien und León

trocken

100% Tempranillo

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Tempranillo reift 14 Monate in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche und weitere 12 Monate in der Flasche. Ein intensiver und komplexer Wein, der sich in Kirschrot
mit granatroten Nuancen präsentiert. In der Nase vielfältig mit Aromen von reifen Früchten, Lakritz und süßen Gewürznoten wie Vanille und Zimt. Sehr aromenreicher, langer Abgang.

Serviertemperatur

12.0 °C bis 16.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8420342001039 58420342010050

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
Säure	5.2 g/L
Restzucker	1.6 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Bodegas Protos 47300 Penafiel

PRODUZENTEN-INFO

Seit 1927 ist Protos ein Vorreiter in der Weinherstellung, getreu dem Motto "Ser Primeros" - "Erster sein". Der Name Protos ( ) stammt aus dem Griechischen und bedeutet "der Erste".

Ursprünglich nannten die Gründer aus Peñafil ihre Unternehmung Bodegas Ribera del Duero. Genau 55 Jahre später entschieden sich die Geschäftsführer, den Namen zugunsten der Denominación de Origen Ribera del Duero aufzugeben. Der erste Wein der Bodega trug ebenfalls den Namen Protos und diente als Leitfaden für den Neuanfang. Die Namensänderung war ein kleiner Schritt, der weder die Qualität noch die Bekanntheit der Bodega beeinträchtigte. Auf den 1400 Hektar Rebfläche der Bodega wachsen junge und alte Rebstöcke heran. Die Önologin Marilena Bonilla ist für die korrekte Verarbeitung der Trauben verantwortlich, während sich Carlos Villar um die geschäftliche Führung kümmert. Ein besonderes Merkmal ist der Keller der Bodegas Protos. Tief unter dem Felsen, auf dem die Burg Peñafil steht, lagern die Weine in unterirdischen Tunneln, die über 2 Kilometer lang sind. Auf den Weinflächen der Bodegas Protos wächst hauptsächlich die regionale Version der Tempranillo-Rebe, Tinta del País. Sie reift etwas früher, hat eine dickere Schale und ergibt kräftigere Weine mit dunklerer Farbe. Klassische Tempranillo und Tinto Fino gehören ebenfalls zu den angebauten Rebsorten. Für Weißwein bauen die Winzer Verdejo in der Rueda an. Der größte Teil der Weinherstellung von Protos findet in der Ribera del Duero statt. Seit 1986 gibt es auch eine Kellerei in Anguix, und 2006 begann die Produktion von Weißwein in der Rueda. Erst kürzlich, im Jahr 2020, erweiterte Protos sein Portfolio um herausragende Roséweine in Cigales, dem neuen Hotspot für diese Sorte.