20003325 | 2025

ROBLE

Protos

Spanien
Kastilien und León Ribera del Duero

Tempranillo

ARTIKELBESCHREIBUNG

5 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern und weitere 6 Monate in Flaschen gereift. Das Bouquet des Roble ist leicht und frisch und erinnert an rote Früchte. Im Hintergrund zeigt er Nuancen von Vanille. Den Gaumen verwöhnt er mit zurückhaltenden Tanninen und einem fein strukturierten, fruchtig frischen und ausgeglichenen Geschmack. Ein sehr ausdrucksstarker Wein.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8420342002012 58420342101017

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (SULFITE), Stabilisatoren (Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat)
Energiegehalt	330 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate	2.5 g
Zuckergehalt	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Bodegas Protos 47300 Penafiel ES

PRODUZENTEN-INFO

Seit 1927 ist Protos ein Vorreiter in der Weinherstellung, getreu dem Motto "Ser Primeros" - "Erster sein". Der Name Protos (πρωτός) 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.