

CATÁLOGO DE VINOS

Fichas técnicas

EST. 1927

Protos

SER PRIMERO

 PORRO
desde 1930



Varietalidad: Tempranillo 100%
D.O. Ribera del Duero

Viníferos: Coupaje de diferentes parcelas para lograr una expresión perfecta de nuestros terruños. Viñedos de unos 25 años.

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 20 kg. Mesa de selección. Maceración con hollejos de 15 días a 24 °C.

Crianza: Mínimo 4 meses en barricas de roble francés y americano.

Notas de cata: Rojo cereza con ribete púrpura. Franco e intenso en nariz, donde destacando los aromas de fruta roja y negra junto con notas especiadas y ligeros tostados. Buena estructura en boca, frutal, fresco y con paso goloso, equilibrado y taninos suaves muy agradables.

Maridaje: Carnes como cordero, cerdo o ternera, aves, arroces y pasta.

Temperatura de servicio: 15-16°C.

Protos Roble



Varietalidad: Tempranillo 100%
D.O. Ribera del Duero

Viníferos: Viñedos enmarcados en la certificación en agricultura ecológica. La disposición del viñedo es en ladera, con orientación Norte-Sur. Terreno franco-arcilloso, con una altitud de 800-840 metros.

Elaboración: Fermentación y maceración en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura en torno a los 26° C.

Crianza: 9 meses en barrica de roble francés.

Notas de cata: Color rojo rubí intenso y brillante, con tonos violáceos y púrpuras. En nariz pueden apreciarse notas a fruta negra muy bien ensambladas a los tostados aportados por la barrica y un toque a especias dulces. Ideal estructura y volumen, sabroso y equilibrado con agradables taninos y final sedoso y afrutado.

Maridaje: Carnes asadas o a la brasa, guisos y estofados ligeros. Quesos frescos y jóvenes.

Temperatura de servicio: 15-16°C.

Protos 9 Meses



Varietalidad: Tempranillo 100%
D.O. Ribera del Duero

Viníferos: Parcelas con una edad media entre 30 y 35 años.

Elaboración: Vendimia en cajas y selección manual. Fermentación alcohólica a baja temperatura (24-25°C) con levaduras autóctonas de nuestros mejores viñedos. Fermentación maloláctica parcial en barricas nuevas de roble francés y americano.

Crianza: Un total de 3 años de crianza, 12 meses en barricas de roble francés y americano y dos años reposando en botella.

Notas de cata: Rojo picota con destellos violáceos que indican juventud. Intensidad aromática alta, con fruta madura bien ensamblada con la madera que aporta aromas de especias dulces y agradables notas tostadas.

Es un vino envolvente, sabroso, equilibrado, con finura y agradable madurez. El final recuerda a la fruta madura.

Protos 3er Año



Varietalidad: Tempranillo 100%
D.O. Ribera del Duero

Viníferos: Antiguos viñedos mayormente localizados en la provincia de Burgos, de 50 años de edad y a 800 metros de altitud

Elaboración: Vendimia manual en pequeñas cajas de 20 kg. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica a 25°C con levaduras seleccionadas. Maceración de u n o s 2 0 días, con varios remontados diarios.

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés donde realizó en primer lugar la fermentación maloláctica. 12 meses de reposo en botella.

Notas de cata: Intenso color rojo picota, con ribetes violáceos resultando un vino muy vivo y brillante. Elegante, con fruta roja y negra madura y un toque fresco y original, que junto con especias dulces y finos tostados, hacen que sea un vino muy expresivo y de gran personalidad. En boca muy equilibrado, con taninos redondos y un final largo y muy agradable.

Maridaje: Guisos, estofados, carnes asadas, cordero, cerdo y ternera. Quesos curados y embutidos ibéricos.

Temperatura de servicio: 16-17°C.

Protos 27



Variedad: 100% Tinto Fino
D.O. Ribera del Duero

Viñedos: Más de 50 años de edad. Ubicados en diferentes altitudes, microclimas y suelos de la provincia de Burgos.

Elaboración: Vendimia manual. Fermentación maloláctica.

Crianza: 16 meses de en barricas de roble francés. El vino pasa 8 meses más en tinas de roble francés de 12.500 litros. Toque final en huevos de hormigón.

Notas de cata: Color rojo picota. Vino elegante, complejo y sugerente. Destacan aromas de fruta negra y roja de excelente maduración. Complejidad aromática con sutiles notas de vainilla, coco, especias, cedro y finos tostados. Aterciopelado y sabroso en boca, conserva frescura y a su vez el volumen de la fruta aportando una textura sedosa.

Protos Carroa



Variedad: Tempranillo 50%, Garnacha tinta 30% y restante 20% compuesto por Albillo, Verdejo y Viura.
D.O. Cigales

Viñedos: Coupage de nuestros viñedos desde 10 hasta 80 años.

Elaboración: Vendimia nocturna. Recepción rápida de la uva para evitar al máximo su maceración con los hollejos. A su llegada, se procesa en atmósfera inerte y en frío, obteniendo el mosto yema rápidamente para la elaboración de este vino rosado pálido. Protección máxima frente a la oxidación de aromas. Desfangado estático a 8°C y fermentación en acero inoxidable a unos 15°C. Posterior crianza con agitación regular de lías durante mínimo 4 meses.

Notas de cata: Color brillante, rosa pálido con matices fucsia claro. Intensidad media en nariz con notable complejidad. Conjunto delicado y sugerente, con presencia de fruta blanca, melocotón, cítricos y notas de frutos rojos. Fresco y sedoso en boca, acidez elegante y equilibrado con recuerdos frutales y untuosidad debido a la crianza sobre lías.

Aire de Protos



Variedad: Verdejo 100%
D.O. Rueda

Viñedos: Plantados hace más de 15 años. Secano con suelos cascajosos. Altura entre 700 y 800m.

Elaboración: Vendimia mecánica nocturna. Maceración durante 4/5 horas a 10°C. Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10°C. Fermentación controlada a 13,5°C.

Crianza: Sobre lías de aproximadamente 3 meses (se decide por cata depósito a depósito).

Notas de cata: Color amarillo pajizo con matices verdosos que indican juventud. Muy limpio y brillante. En nariz destacan los aromas cítricos, fruta blanca y herbáceos (hinojo y boj), típicos de la variedad Verdejo. Entrada en boca sorprendente por su frescura y fina acidez, a su vez con cuerpo y estructura aportado por la crianza sobre lías finas.

Maridaje: Ideal con pescados blancos, arroces con mariscos, pastas, platos orientales y sin olvidar quesos frescos o azules

Temperatura de servicio: 6-7°C.

Protos Verdejo



Variedad: Verdejo 100%
D.O. Rueda

Viñedos: Procedente de viñedos jóvenes cultivados desde su plantación de forma ecológica, en suelos cascajosos típicos de la zona.

Elaboración: Vendimia nocturna; maceración pelicular durante 4 horas a 10 °C. Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10 °C. Fermentación controlada a 13,5 °C utilizando para ello levaduras seleccionadas por la bodega en nuestros propios viñedos. El coupage final se compone de vino criado sobre lías finas unos 2 meses en acero inoxidable, en huevos de hormigón y en fudres de madera.

Notas de cata: Color brillante y limpio con tonos amarillos y matices verdosos característicos de la variedad. En nariz destacan las notas de manzana y cítricos junto con los herbáceos. En boca encontramos frescura y equilibrada acidez con un fondo mineral que aporta complejidad gracias a los dos meses de crianza sobre lías. Largo en boca y persistencia retronasal agradable.

Maridaje: Ideal con pescados blancos, arroces con mariscos, pastas, platos orientales y sin olvidar quesos frescos o azules.

Temperatura de servicio: 6-7°C

Protos Verdejo Cuvée