

DRINKS.

Bodegas Protos Roble Ribera del Duero DO 2023 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40907223
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Kastilien-León
Abfüller	C/Bodegas Protos, 24-28. E-47300 Peñafiel Valladolid, Spain
Marke	Bodegas Protos
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Helles Kirschrot im Glas. Fruchtig und intensives Bouquet mit Aromen von roten und schwarzen Früchten sowie einem Hauch Würze und Röstaromen. Am Gaumen gut strukturiert, frisch, fruchtig, leichte Süsse und weiche Tannine.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Tempranillo
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Gemüse, Grill, Käse, Pizza & Pasta

Beschreibung

Die Geschichte von Bodegas Protos beginnt im Jahr 1927 als sich in Ribero eine Gruppe von Winzern zur Bodega zusammenschlossen. Im Jahre 1970 expandierte das Unternehmen und baute Tunnel im Berg unterhalb des Schloss Peñafiel, diese Tunnel wurden auf einer Gesamtlänge von 2km gegraben und dienten als Weinkeller. Die Weinberge in der Ribera del Duero erstrecken sich über 1.400 Hektar, es gibt unterschiedliche Bodenstrukturen je nach Lage. In den höheren Weinbergen befinden sich die Rebstöcke teilweise auf 900m über dem Meeresspiegel, in den Tälern sind es nur 750m bis 800m über dem Meeresspiegel. Alle Lagen haben aber eine lockere Bodenstruktur, sie sind arm an organischer Substanz und bestehen hauptsächlich aus Kalkstein, teilweise mit Sandschichten vermischt. Die Hänge sind nach Süden ausgerichtet und haben somit optimale Sonneneinstrahlung. Das Klima ist mit seinen geringen Regenfällen, trockenen und heißen Sommern, langen und kalten Wintern ausschlaggebend für den Charakter der Tempranillo Reben. Die Trauben werden von Hand geerntet und doppelt ausgelesen. Die Mazeration findet kalt statt und die Trauben bleiben in Kontakt mit der Schale, die Fermentation wird bei kontrollierten Temperaturen im Stahltank durchgeführt. Der Ausbau findet für 6 Monate in Holzfässern aus französischer und amerikanischer Eiche statt, und weitere 6 Monate nach der Abfüllung in der Flasche.