

# DRINKS.

## Bodegas Protos 27 Ribera del Duero DO 2021 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40907521
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	Intensives Kirschrot mit violetten Reflexen im Glas. Ein frisches Bouquet mit Noten von reifen, dunklen Früchten, süßen Gewürzen und leichten Röstaromen. Am Gaumen ein ausgewogenes Aroma, ausgewogenes Süsse-Säure Verhältnis und ein langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Tempranillo
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Grill, Lamm

## **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 und täglichem Umwälzen über 20 Tage imahltank durchgeführt. Der Ausbau findet für 16 Monate in Holzfässern aus französischer Eiche statt, und weitere 12 Monate nach der Abfüllung in der Flasche.