



# Protos 3er Año

D.O. RIBERA DEL DUERO

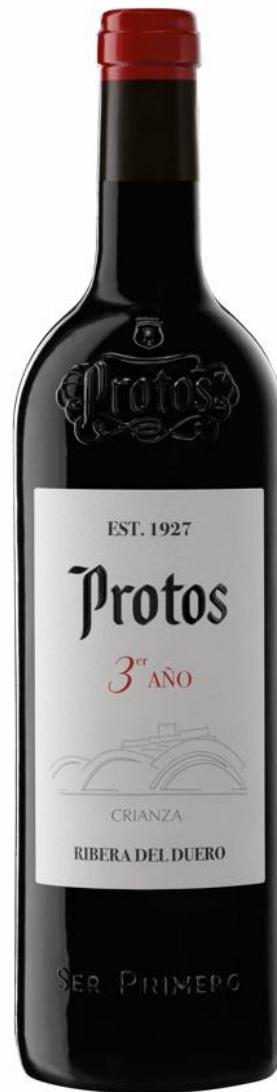
**Variedad:** 100% Tempranillo

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

**Vinificación:** 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.

🌐 [www.bodegasprotos.com](http://www.bodegasprotos.com)  
✉️ [@bodegasprotos](https://www.instagram.com/@bodegasprotos) | [@protoswines](https://www.instagram.com/@protoswines)  
👤 [@bodegasprotosoficial](https://www.facebook.com/bodegasprotosoficial) | [@protoswines](https://www.facebook.com/protoswines)



**Nota 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  
1927