

# Protos Reserva 5º Año

EST. 1927  
**Protos**  
SER PRIMERO

**Variedad:** Tempranillo 100%

**D.O. Ribera del Duero**

**Viñedos:** Viñedos muy viejos situados en laderas con orientación Sur. Mayores de 50 años

**Elaboración:** Vendimia manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura entre los 26º/28ºC. Maceración durante 21 días, con varios remontados diarios

**Crianza:** 18 meses en barricas americanas y francesas. Reposo en botella de 42 meses

🌐 [www.bodegasprotos.com](http://www.bodegasprotos.com)  
📷 @bodegasprotos | @protoswines  
📘 @bodegasprotosoficial | @protoswines



**Notas de cata:** Color rojo cereza oscuro, con destellos granates. Intensa, fruta negra, regaliz, ligeros tostados, vainillas, especiados, tonos minerales y balsámicos. Buena acidez, con gran equilibrio fruta madera y un final persistente y armónico

**Maridaje:** Carnes rojas, platos acompañados de trufa, foie grass o salsas cremosas. Platos de caza mayor, de cuchara, guisos o estofados. Quesos curados y embutidos ibéricos

**Temperatura de servicio:** 17-18ºC