



SER PRIMERO

Protos'27 2014

Datos técnicos

Vino elaborado exclusivamente con uva Tinta del País.

Características:

- Vendimia manual en cajas de 20 kg.
- Cámara de frío.
- Mesa de selección
- Maceración prefermentativa en frío.
- Fermentación alcohólica a 25° C en depósitos de 15.000 Kg.
- Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.

Crianza: 16 meses en roble nuevo francés y 12 meses en botella.

Protos'27 es un vino fresco, intenso, complejo y elegante en nariz con una amplia gama de matices, donde la fruta que nos aporta la variedad se integra de manera perfecta con los aromas terciarios que aparecen a lo largo de la crianza.

En boca la potencia, concentración, persistencia, redondez y equilibrio nos van a proporcionar un vino de largo recorrido, que va a ir mejorando en la botella durante mucho tiempo.

Temperatura de servicio: 16-17°C

www.bodegasprotos.com



I+D+i: Un paso más allá en la búsqueda de la excelencia y la diferenciación

Protos'27 es el homenaje a los 11 visionarios que fundaron Protos en 1927. Un vino en el que se plasman 10 años de trabajo e investigación en la mejora de las técnicas de cultivo, caracterización de viñedos y de barricas y por primera vez uso de levaduras autóctonas seleccionadas por el propio departamento técnico de la bodega en un ambicioso proyecto de I+d+i.

Este proyecto de selección de levaduras autóctonas es sin duda un hito para la bodega, ya que su uso permite plasmar las características propias de las mejores parcelas donde cultivan sus viñedos, es decir, permite expresar el "alma de sus terrenos".

En las uvas se encuentran una serie de aromas potenciales que sólo afloran si se utilizan las levaduras adecuadas para revelarlos y por tanto, conseguir vinos diferenciales. Partiendo de este hecho, desde **Bodegas Protos** se ha trabajado en conseguir una exclusiva selección de levaduras propias con la que poder transmitir a sus vinos ese **carácter diferenciador**.

Tras un duro trabajo de selección e identificación de más de 300 levaduras obtenidas de uvas de sus viñedos, la bodega procedió a realizar microvinificaciones por separado de cada levadura, con el fin de estudiar las características organolépticas de los vinos obtenidos, permitiendo hacer una segunda selección entre aquellos cuyos aportes eran los más interesantes, dando como resultado un vino único en el mercado.

Elaboración y crianza

El nuevo **Protos '27 2014** está elaborado exclusivamente con uva Tinta del País procedente de viñedos de más de 50 años. Considerada una de las mejores variedades tintas de España, se caracteriza por una escasa producción y una gran concentración, factor clave en la obtención de este particular vino.

Las uvas han sido vendimiadas a mano en pequeñas cajas y una vez en bodega, manos expertas han escogido, uno a uno, en la mesa de selección, los racimos óptimos para elaborar este vino.

Después de unos días de maceración prefermentativa en frío, para extraer el máximo de aromas varietales, la fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable de 15.000 kg de capacidad a 25 °C.

Tras una maceración de 2-3 semanas, con varios remontados diarios, el vino pasa a barrica nueva del mejor roble francés, donde se realiza en un primer momento la fermentación maloláctica y a continuación la crianza en barrica durante 16 meses.

El punto final lo aporta un importante reposo de 1 año en botella.

A lo largo de todo el proceso de elaboración y crianza de **Protos '27 2014**, se ha trabajado con mimo cada detalle para crear un vino impecable. La labor de los enólogos ha sido fundamental para interpretar la magia de la naturaleza y transformarla en un vino con carácter y personalidad propia.

Protos'27 2014 cuenta con una imagen vintage, homenajeando la primera etiqueta que usó la bodega en su añada de 1927.