

# Vina Española

## Protos Crianza 2016

Producenten: Protos  
Ursprung: Ribera del Duero, Spanien  
Druvor: Tempranillo 100%,  
Lagring: 14 månader på franska och amerikanska ekfat följt av 12 månader på flaska  
Art.nr: 71443  
Varukategori: Vin, Rött, Fylligt  
Storlek: 750ml  
Alkoholhalt 14,5%  
Allergiinformation: Innehåller sulfiter.

### Om drycken

Precis som med alla 1400ha vingårdar Protos förfogar över skördas druvorna till deras Crianza för hand. Vinrankorna som producerar detta vin är alla mellan 30-35 år från vingårdar i både de västra och norra delarna av regionen.

Vid vineriet avstjälkas och sorteras druvorna varpå de kallmacereras innan de vinifieras i temperaturkontrollerade ståltankar. Lagring sker under 14 månader i en blandning av franska och amerikanska ekfat varav 1/3 är nya, 1/3 ett år gamla och 1/3 tvååriga. Efter fatlagringen lagras vinet ytterligare 12 månader på flaska.

### Om producenten

Namnet på denna producent kommer från grekiskans "Den första" och man kan nog utan tvekan påstå att vi har med en riktig pionjär att göra. Redan 1927 startade en grupp vinodlare det kollektiv som nu blivit företaget som idag heter just Bodegas Protos.

Bodegas Protos består av 1400 hektar av de bästa Tempranillo-odlingar utspridda på diverse lotter över hela området. De flesta på södervända kullar för de mest gynnsamma solförhållandena så att druvorna får den optimala mognaden som husets viner kräver. Vinmakarteamet överser odlingarna mycket grundligt och har kontroll på allt ifrån jordmån till hur druvorna hanteras. Vinerna ifrån Protos är kända för sitt klassiska uttryck och mycket goda kvalitet.

Om företaget har anor från början av 1900-talet så är byggnaden där



### Recensioner av Protos Crianza

Wine Advocate: 88p (2014)

Vinous: 87p (2012)

vineriet huserar desto modernare. År 2008 byggdes den helt nyskapande och ultramoderna anläggningen i byn Peñafiel. Man ville dock att den skulle harmoniera med den gamla bebyggelsen i regionen. Taket är gjort för att likna omgivningens böljande kullar. Ett lager med terracottaplattor fångar upp solvärmens och leder den vidare genom ventilationssystemet. Större delen av byggnaden är under jord för att kunna hålla perfekt temperatur för vinproduktionens olika steg. Gångarna för lagring under vineriet är långa och det sägs att det ska finnas hemliga underjordiska vägar in till borgen Castillo de Peñafiel.

?Ledordet i denna Bodega är "Quality above all" därför görs analyser i varenda steg i processen. De druvor som Bodegan skördar varje år är noggrant undersökta från början till slut. De plockas för hand i små batcher och sorteras sedan för att se till att bara de bästa druvorna hamnar i jäskaren. Det är denna perfektion som gör att vinerna från Bodegas Portos håller samma goda kvalitet år efter år.

Eftersom det inte är tillåtet att tillverka vita viner i Ribera del Duero så har Bodegas Protos sedan ett par år tillbaka ett nytt projekt i vitvinsdistriktet DO Rueda där man tillverkar vinet Protos Verdejo.