



SER PRIMERO



Protos

Joven Roble

Nunca imaginaste que fermentando uva seleccionada 100% Tinta del País y vigilando su temperatura se obtendría un vino así.

Crianza: 6 meses en bodega de roble americano y otros 6 en botella hasta salir al mercado.

Mira: su color rojo picota con ribete púrpura.

Aroma: sutiles aromas a frutas rojas con fondo de matices de vainilla procedentes de la madera.

Su sabor: tómallo a 15 -16 °C para no perderte sus matices afrutados dejando una sensación larga y elegante.

Análisis	Grado en etiqueta: 13°5
	Ac. Total: 5,0 gr/l en tartárico
	Ac. Volátil: 0,49 gr/l en acético
	pH: 3,69
	Temperatura de servicio: 15-16 °C

Maridaje

- Carnes: lechazo al horno, chuletilas de cordero fritas, cordero asado, lengua de ternera en salsa, mollejas, rabo de toro...
- Caza: codornices salteadas o en salsa, conejo al ajillo, faisán asado, liebre con patatas y arroz, lomo de ciervo, perdiz estofada.
- Cereales y pastas: arroz con perdiz, pollo o conejo, espaguetis a la boloñesa, lasaña de carne, macarrones con chorizo, tallarines boloñesa.
- Fiambres: jamón serrano, cabeza de jabalí, chistorra, chorizo, foie gras, fuet, lacón, morcilla, morcón.
- Huevos: en cualquiera de sus variedades o en tortilla.
- Legumbres: alubias blancas con chorizo, fabada asturiana, judías pintas y todo tipo de potajes.
- Pescados: atún con tomate, bacalao, bonito con tomate o encebollado, marmitako.
- Quesos: marida muy bien con cualquier queso semicurado.
- Sopas: sopa de garbanzos, sopa de ajo, sopa castellana, cocido madrileño y cocido montañés.
- Verduras y hortalizas: calabacines calabaza, champiñón en salsa o la plancha, judías verdes con jamón, menestra de verduras y patatas con bacalao.

Prova no Encontro de Vinhos, Hotel Bourbon, Curitiba 27/10/2012.