



SER PRIMERO



Protos

Crianza

El tiempo de espera para disfrutar de este vino es de 26 meses: 14 meses en barrica de roble americano y francés, y otros 12 en su propia botella.

Elaborado con uva 100% Tinta del País (Tempranillo)

Mira: su color picota con ribete granate. Nunca has visto nada igual.

Aroma: a fruta madura con tonos especiados, con tostados de roble.

Su sabor: a 100 cosas pero lo más increíble es la sensación que va a dejarte en boca.

Análisis

Grado en etiqueta: 13,5 % vol

Ac. Total: 5,1 gr/l en tartárico.

Ac. Volátil: 0,59 gr/l en acético.

pH: 3,60

Temperatura de servicio: 16-17 °C

Maridaje

- Carnes: chuletas de ternera a la brasa, chuletillas de cordero fritas, codillo de cerdo asado, cordero asado, escalope de ternera, lechazo al horno, callos a la madrileña o con garbanzos, carne mechada, carpaccio de buey o de ternera, lengua de ternera en salsa, mollejas guisadas, oreja de cerdo en salsa, 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, canelones, espaguetis a la boloñesa, lasaña de carne, macarrones con chorizo, tallarines boloñesa.
- Fiambres: cabeza de jabalí, chistorra, chorizo, foie gras, fuet, jamón serrano, lacón, morcilla, morcón.
- Huevos: en cualquiera de sus variedades o en tortilla.
- Legumbres: alubias blancas con chorizo, fabada asturiana, judías pintas y potaje de garbanzos.
- Moluscos y crustáceos: calamares a la romana, cangrejos de río guisados, caracoles, chipirones rellenos, gambas al ajillo y mejillones al vapor.
- Pescados: atún con tomate, bacalao, bonito con tomate o encebollado, marmitako.
- Quesos: marida muy bien con cualquier queso curado.
- Sopas: sopa de garbanzos, sopa de ajo, sopa castellana, cocido madrileño y cocido montañés.
- Verduras y hortalizas: alcachofas guisadas, brécol con patatas, calabacines calabaza, champiñón en salsa, coles de Bruselas con jamón, ensaladilla rusa, judías verdes con jamón, menestra de verduras y patatas con bacalao.

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