

# PROTOS "P" BLANCO



SER PRIMERO

**Añada:** 2019.

**Variedad:** Verdejo 100%.

**Vol. de alcohol:** 13%.

**Viñedos:** Secano con suelos cascajosos en la zona de La Seca, Valladolid. • Altura entre 700 y 800mts s.n.m.

**Características:** • Vendimia mecánica nocturna. • Maceración durante 4/5 horas a 10°C. • Crianza sobre lías de aprox. 2 meses.

**Color:** Color amarillo pajizo con matices verdosos que indican juventud. Muy limpio y brillante.

**Nariz:** Aroma de intensidad media-alta y complejo. Destacan los tropicales frescos como la piña y aromas cítricos, junto a fruta blanca (manzana), y los herbáceos (boj e hinojo), típicos de la variedad Verdejo.

**Boca:** Vino seco, con una entrada que sorprende por unir la frescura y acidez natural moderada y equilibrada con la redondez, cuerpo y estructura que aporta la crianza sobre lías finas. Ligeramente amargo, característico del Verdejo y con una larga persistencia que deja un grato recuerdo del vino en la boca.

**Maridaje:** Pescados blancos, atún, sushi, arroces con mariscos, paella, pasta, comida asiática, pollo, quesos frescos o azules.

**Temperatura de servicio:** 6 – 7°C.



[www.bodegasprotos.com](http://www.bodegasprotos.com)



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

