

**PROTOS RESERVA – RIBERA DEL DUERO – DENOMINACIÓN DE ORIGEN – EMBOTELLADO POR
PROTOS BODEGA – RIBERA DUERO DE PEÑAFIEL – S.L. – PEÑAFIEL – ESPAÑA 2005 15%**

VISUAL: color rojo rubí con reflejos granate y con un cuerpo mediano.

NARIZ: grosellas, marrasquino, cereza madura, higos, chocolate, cuero y violeta.

BOCA: sabor a mermelada de grosellas; suave y amable en la parte superior de la lengua; la sequedad de boca provocada por el alcohol se acompaña con la astringencia del tanino y el cierre es con sabor dulce con fruta y madera. La persistencia gustativa del vino es de 7 segundos.

MARIDAJE: filete a la pimienta negra con papas a la crema picante

- La succulencia de la carne se contrabalancea con la sequedad alcohólica del vino
- Las especias del preparado alimenticio se concuerdan y equilibran con la suavidad de boca del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un vino con un fuerte carácter; tanino, astringencia, sequedad alcohólica y suavidad de boca. Es necesario encontrar el justo maridaje para poder apreciarlo completamente y expandir los factores positivos del producto.

El primer peldaño está representado por unas espectaculares tonalidades de color al análisis visual; el segundo peldaño se puede hacer coincidir con el momento en que las papilas olfativas se sorprenden por la calidad de las esencias olorosas; la culminación de este proceso enodegustativo se logra alcanzar con las excepcionales sensaciones que se acomodan elegantemente en la boca.