

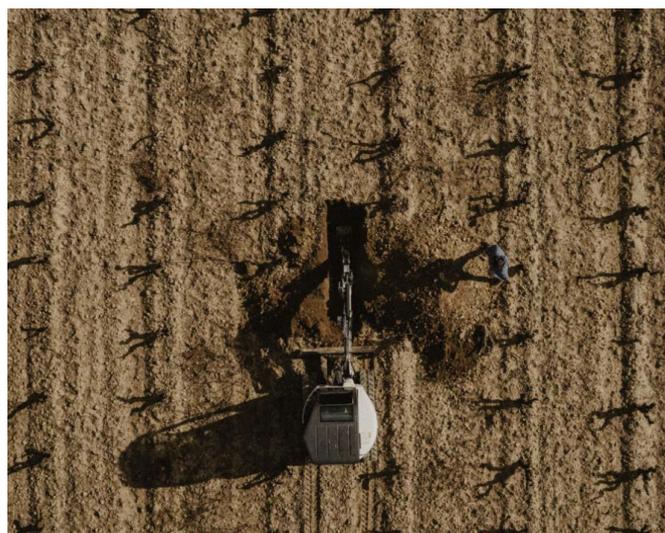
## PROELIO

Proelio es una bodega riojana dedicada a mostrar vinos tintos que expresan territorios privilegiados. Una apuesta por preservar el viñedo viejo y en altitud de distintas zonas de Rioja. Las parcelas que componen el alma de Proelio, “batalla” en latín, son pequeños trozos de tierra que permanecen en pie en su lucha contra la extinción: garnachas, tempranillos o gracianos de viñas viejas y sabias, que dan unos frutos capaces de construir vinos vivos, expresivos y longevos. En Proelio, buscan elaborar vinos con tipicidad, a partir de territorios privilegiados poco explorados. Tras un minucioso estudio adaptaron cada labor agrícola a lo que requiere cada parcela. Son viñas propias de alta gama situadas en altitud, sitios frescos de viñas viejas que se trabajan con mimo para lograr unos vinos inimitables, pero a la vez, que hablen de esta Rioja. Una materia prima que es un verdadero tesoro, y como tal se trata en la bodega para elaborar los vinos. Riojas cargados de una tipicidad que marca la Naturaleza y el hombre interpreta.

### La elaboración vista de otro modo

La personalidad de Proelio procede del terruño; el carácter se afina en la bodega. Un espacio sencillo y perfectamente integrado en su entorno natural. Grandes ventanales de las paredes, que permiten un trabajo en el que apenas se usa luz artificial y por lo tanto, una arquitectura muy respetuosa con el medio ambiente.

Solo usamos tinos de roble, donde las extracciones se realizan de la manera más respetuosa mediante bazuqueo. Posteriormente en barricas tradicionales para ir progresivamente aumentando la capacidad de los depósitos, hasta finalizar en fudres de 2.000 litros. Para el ensamblaje final se reservan los depósitos de hormigón donde el vino culmina su viaje.



## Proelio Crianza 2017 - "Terruños de altura"



 Garnacha, tempranillo y maturana negra. 14% vol

 Vendimia manual. El Tempranillo se despalilla la Garnacha no se despalilla se vinifica con raspón y fermentan con levaduras autóctonas a temperatura por debajo de los 25°C para conservar la frescura y el carácter frutal

 Color rojo cereza con ribete picota.  
Intensos aromas de fruta negra, moras y arándanos en confitura, junto a notas cremosas de café y chocolate con un fondo de vainilla.  
Precio: a consultar

## Proelio Reserva



 Tempranillo, Garnacha negra i Graciano. 14.5,% vol

 Vendimia manual en cajas, se despalillan el Tempranillo y Graciano y la Garnacha fermenta con el raspón, la fermentación es con levaduras indígenas en tinas de madera donde se realizan bazuqueos para mojar el sombrero de forma delicada, prensado ligero y posterior fermentación maloláctica, en tinas de hormigón y barricas bordelesas.

 Color rojo cereza con ribete picota. Intensos aromas de fruta negra, moras y arándanos, acompañado de profundos aromas de fruta roja fresca, junto a notas cremosas de café y chocolate con un fondo de vainilla.

Precio: a consultar

## Proelio Viñedos viejos



Garnacha negra. 14,5% vol



Vendimia manual en cajas de 18 Kg, fermentación con sus levaduras autóctonas en tinicos de madera con un porcentaje del 40% con raspón. Fermentación maloláctica espontánea en tinicas de madera.



Vino de capa media con un elegante color rojo cereza con ribetes rojo rubí. En nariz es intenso y fresco con notas de frutas rojas silvestres y balsámicos que recuerdan a las hierbas aromáticas de monte bajo.

Precio: a consultar

## Proelio Gran Reserva 2015



Tempranillo. 14,5% vol



Vendimia manual en cajas. Elaboración con un 20% de uva entera seleccionada y pisada de manera tradicional. El resto despallada y estrujada, tras la cual, las uvas fermentan con sus levaduras propias. El trabajo con el sombrero se realiza solamente bazuqueando. Fermentación maloláctica en barricas de 225L de roble francés, con battonage semanal.



Color rojo rubí con ribete picota, intensos aromas de frutas negras silvestres, acompañado de profundos aromas balsámicos y de regaliz de palo, junto a notas cremosas torrefactadas, con un fondo de vainilla, en la entrada en boca es intenso, redondo y potente con sabores de frutas negras, ciruela pasa, vainilla, balsámicos y especiados. E

Precio: a consultar

## La Canal del Rojo



 Garnacha negra. 14,5% vol

 Vendimia manual en cajas de 18 Kg, fermentación con sus levaduras autóctonas en tinos de hormigón con un porcentaje del 40% con raspón. Fermentación maloláctica espontánea en hormigón.

 Color rojo rubí con ribete violeta. En nariz es intenso, complejo y fresco con notas de fruta roja fresca y toques balsámicos que recuerdan a las hierbas aromáticas mediterráneas.

Precio: a consultar

## Puerto Rubio 2018



 Tempranillo. 14,5% vol

 Vendimia en cajas de 18 kg. que se enfrían a 5°C durante 12 horas antes de ser procesados por mesa de selección. 18 meses en toneles de roble francés de 2000 litros y posterior ensamblaje en tonel troncocónico de madera de 4000 litros.

 Color rojo rubí con ribete picota. Intensos aromas de frutas negras silvestres, acompañado de profundos aromas balsámicos y de regaliz de palo.

Precio: a consultar