



dossier de prensa 08

Índice



1. la historia
2. la bodega
3. la nueva bodega
- 4-5. arquitectura
- 6-12. nuestros vinos
13. donde estamos
14. contacto
15. imagen corporativa
- 16-18. galería de imágenes



LA HISTORIA



En 1927 el arrojo y el apego a la tierra de un grupo de viticultores de la comarca consiguieron unir los mejores esfuerzos para crear la Bodega, la Primera en la Ribera. Aquellos hombres supieron escuchar al terreno, entender sus necesidades e imaginar un proyecto de futuro que, además de haber llegado intacto hasta nuestros días, crece y se multiplica cada año, y ha llevado su nombre durante este siglo hasta lo más alto del panorama internacional para poder cumplir más de 80 años y mirar hacia adelante con las fuerzas intactas.

Los años 30 son muy buenos para la bodega, y suponen su asentamiento definitivo a nivel internacional, sobre todo a raíz de que la Exposición Universal de Barcelona de 1929 concediera el primer premio a sus vinos tintos de 1927 y 1928, avalando así todos los esfuerzos por la calidad que habían realizado hasta el momento y asegurándoles que se encontraban en el camino correcto.

La empresa crece con mucha rapidez y se plantean los primeros problemas de espacio que deben suplirse arriendando lugares y bodegas naturales de la localidad, comenzando así su expansión por toda la comarca.

La década de los 60 supone el acicate para llevar el nombre de Protos hasta el lugar que actualmente ocupa.

Poco a poco van ampliando las expectativas de mercado e inician la construcción de una bodega de añejamiento en pleno corazón de la montaña que sustenta el Castillo, con capacidad para 3.500 barricas de roble dispuestas a lo largo del kilómetro y medio de galerías excavadas en la tierra que, a modo de laberinto, han sabido preservar la clave del éxito de estos caldos. La temperatura y la humedad que la naturaleza ha regalado a este emplazamiento hacen que el tesoro que se alberga en su seno sea uno de los más codiciados del mundo.

La marca de calidad y prestigio que esta bodega adquiere en los años 80 hace que el Consejo Regulador que vela por la calidad de los vinos de la zona adquiera su propio nombre, pasándose a llamar Ribera del Duero.

LA BODEGA



En 1995 se amplía la Bodega de Crianza hasta las 8.500 barricas, contando además con unos depósitos de acero inoxidable de 1.200.000 litros y unas naves para botelleros de 5.000 metros cuadrados, añadiendo a estas cifras el control total y absoluto de la calidad por ordenador, conjunto que supone la radiografía de un gigante en el panorama vinícola internacional, y clave fundamental de su éxito.

El proyecto sigue creciendo y Protos adquiere en la localidad burgalesa de Anguix, en pleno corazón de la Ribera, una bodega de elaboración dotada de la más avanzada tecnología del momento con capacidad para producir mas de dos millones de kilos de uva.

Protos tiene unas 100 hectáreas de viñedo propio y se abastece de unas 500 hectáreas que pertenecen a sus socios junto con unas 300 hectáreas más, de viticultores de la zona que se han convertido en proveedores asiduos.

Gracias al clima privilegiado de la Ribera, y más concretamente el de Peñafiel, que en todas las estaciones se sitúa dentro de los mejores parámetros para obtener cosechas de calidad, la uva obtiene el grado de alcohol y la acidez idóneos para elevar sus vinos a los paladares más exigentes, aportándoles unas características muy personales, dependiendo de cada variedad.

Todas estas viñas están perfectamente controladas por nuestros técnicos durante el ciclo vegetativo, con el fin de conseguir una producción de máxima calidad y además conocer perfectamente toda la uva que vamos a elaborar antes de que llegue a nuestras instalaciones.

La vendimia es manual en su totalidad, y desde la cosecha 2001 el 50% de la producción se recoge en cajas de unos 20 kg que se descargan sobre mesas de selección para poder observar racimo a racimo y conseguir que solamente llegue al depósito de fermentación la uva entera y completamente sana.

Los enólogos que trabajan en la bodega, auténticos protectores del sueño de un buen vino, aplican las últimas tendencias de elaboración sin perder de vista la mejor tradición de la zona. Consideran muy importante unir la modernidad a las prácticas de siempre, y siguen una escuela con tradición ancestral que se remonta al siglo XI, ya utilizada por los monjes de la Orden del Císter, donde sobran los adornos y la base del trabajo es la sencillez y el rigor.

Este riguroso proceso de selección y calidad es lo que nos permite presentar con orgullo nuestras variedades de vino.



La nueva bodega



Protos, fiel a su apuesta de mantenerse a la vanguardia del sector ya tiene nueva bodega.

Las magníficas instalaciones, diseñadas por el prestigioso estudio de arquitectura Rogers Stirk Harbour + Partners, liderado por Richard Rogers, con la colaboración del bufete catalán Alonso Balaguer Asociados, incorporan 20.000 metros cuadrados más de superficie con los mejores servicios.

La nueva sede, concebida no para crecer en cantidad de producción, sino para continuar elaborando vinos de extremada calidad, marcará un antes y un después en la historia de esta legendaria bodega, convertida ya hoy en una catedral del vino.

Gracias a una inversión de 36 millones de euros, la nueva bodega cuenta con un programa de I+D+i único. Un método de seguimiento analítico que controla la calidad de la uva en todo momento. Este programa



actúa mediante rayos infrarrojos, de manera que en la recepción de la uva se controla el ph, acidez, grado alcohólico, polifelones....con el fin de elaborar los mejores vinos tradicionales, pero también modernos y vanguardistas.

Protos, con este grandísimo proyecto, se convierte además en un referente para el enoturismo de la Ribera del Duero.

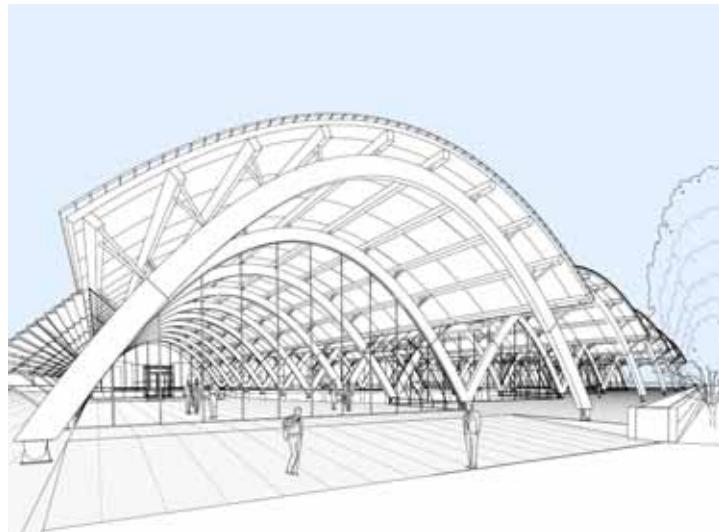
Y es que cuando se contempla tanta belleza... el silencio habla y el corazón se estremece.



Arquitectura



Rogers Stirk Harbour + Partners y Alonso Balaguer Arquitectos Asociados han recibido el encargo de diseñar las instalaciones de una nueva bodega con capacidad para procesar un millón de kilos de uva para Bodegas



Protos, empresa vinícola pionera en la elaboración de vino en la Ribera del Duero.

El nuevo edificio, que representa una reinterpretación moderna de la construcción tradicional de bodegas,

está situado en Peñafiel, localidad cercana a Valladolid, capital de Castilla León.



Las bodegas se encuentran al pie de una colina coronada por un castillo medieval. Bodegas Protos dispone de un área excavada en la ladera de este promontorio con más de 2 km de túneles y galerías destinadas a la crianza del vino.

Unidas mediante un túnel a la bodega actual, las nuevas instalaciones tendrán en su planta inferior una bodega subterránea, a trece metros de profundidad, con una temperatura constante de 14 a 16° C para el almacenamiento de barricas y botellas tanto en proceso de crianza como con el producto terminado.



Arquitectura



La planta de elaboración, situada encima de la bodega y parcialmente enterrada, alojará los depósitos de



fermentación y almacenaje, así como la planta de embotellado, las máquinas de empaquetado y varias áreas técnicas y zonas de acceso para vehículos. Tanto la planta de elaboración como la planta de bodega albergan espacios administrativos y sociales: oficinas, salas de cata, áreas para funciones sociales y un pequeño auditorio para

presentaciones y otros eventos para una capacidad de unas 400 personas. Estos espacios se disponen junto a un jardín semienterrado que proporciona luz natural y vistas al castillo. El nivel de entrada principal estará destinado tanto a los empleados como a los visitantes y contará con una rampa para los tractores que transportan la uva, así como con espacios para los visitantes que deseen ver cómo se lleva a cabo la elaboración en la planta inferior. Desde el punto de vista compositivo, el edificio reposa sobre un basamento triangular. Cinco bóvedas parabólicas interconectadas, soportadas por grandes arcos de madera laminada, se revisten con piezas de terracota de gran formato para crear una estructura ligera y articulada. Esta forma modular fragmenta la volumetría y escala y da lugar a una estructura integrada y respetuosa con las construcciones circundantes y el paisaje. Las condiciones ambientales para conservar el vino se consiguen mediante el aprovechamiento efectivo de la inercia térmica del subsuelo. La fachada sur está protegida por aleros que evitan la radiación solar directa. Las aguas subterráneas contribuyen al intercambio calorífico y un sistema de ventilación mixto permite usar el aire exterior como fuente de refrigeración sin consumo energético en las noches de verano y durante todo el día en primavera y otoño.



Nuestros vinos



ROBLE

Cata:

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

Crianza: 6 meses en barrica de roble Americano y otros 6 en botella hasta salir al mercado.

MIRA: su color rojo cereza.

HUELE: sutiles aromas a frutas rojas con fondo de matices vanillosos procedentes de la madera.

SABOREA: tómalo a 12º para no perderte sus matices afrutados dejando una sensación larga y elegante.

Maridaje:

Carnes: lechazo al horno, chuletillas 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 curado:

Sopas: sopa de garbanzos, sopa de ajo, sopa castellana, cocido madrileño y cocido montañés.

Verduras y hortalizas: alcachofas guisadas, calabacines calabaza, champiñón en salsa o la plancha, judías verdes con jamón, menestra de verduras y patatas con bacalao.

Nuestros vinos



CRIANZA

Cata:

El tiempo de espera para disfrutar de este vino es de 24 meses (12 meses en barrica de roble Americano y Francés, y otros 12 en su propia botella).

MIRA: su color picota con tintes púrpuras. Nunca has visto nada igual.

HUELE: a fruta madura con tostados de roble.

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

Maridaje:

Carnes: callos a la madrileña o con garbanzos, carne mechada, carpaccio de buey o de ternera, chuletas de ternera a la brasa, chuletillas de cordero fritas, codillo de cerdo asado, cordero asado, escalope de ternera, lechazo al horno, 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.

Leguminosas: 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.

Nuestros vinos



RESERVA

Cata:

Regálate esta joya de 18 meses en barrica y un mínimo de 24 meses en botella.

MIRA: su color cereza intenso.

HUELE: a frutas negras que recuerdan a vainilla, formando un bouquet complejo y elegante.

SABE: el binomio madera-vino te dejará una sensación aterciopelada en la boca, además de un postgusto larguísimo, característico de un Protos.

Maridaje:

Aves: gallina en pepitoria, magret de pato a la parrilla o asado, muslos de pavo estofados, muslos de pollo guisados o rellenos, pato asado, pavo relleno, pavo trufado al oloroso dulce, confit de pato al horno, pollo en pepitoria y pollo en salsa.

Carnes: brochetas de solomillo, cabrito asado, caldereta de cordero, carrillada de ternera, chuletas de cerdo, chuletas de cordero y de ternera a la brasa, cordero y cochinillo asado, entrecot, estofado de ternera, lechazo asado, lengua estofada, manitas de cerdo guisadas, mollejas de ternera salteadas, morcillo estofado, morro de cerdo a la brasa, rabo de toro, ragú de ternera, riñones al Jerez, solomillo al horno...

Caza: codornices salteadas o en salsa, conejo guisado o con alioli, estofado de ciervo, faisán a las uvas, jabalí estofado, paloma rellena, perdiz con chocolate, pichones con nueces y venado al horno.

Cereales y pastas: tallarines boloñesa.

Fiambres: cecina, jamón serrano y lomo embuchado.

Huevos: huevos fritos con patatas.

Leguminosas: judías con perdiz y judías pintas con arroz.

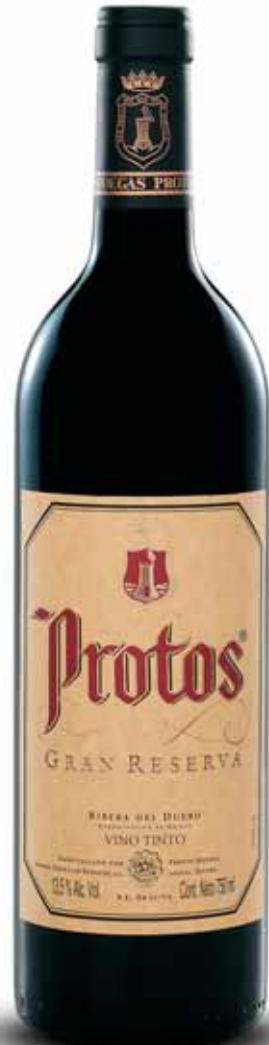
Pescados: bocaditos de anchoa con tomate.

Quesos: marida muy bien con quesos curados: manchego, roncal, zamorano...

Sopas: sopa castellana.



Nuestros vinos



GRAN RESERVA

Cata:

La grandeza de este vino viene entre muchas otras cosas por los 60 años de antigüedad de las viñas.

La vida de este soberbio vino viene marcada por su estancia de 24 meses en barrica de roble y un mínimo de 36 meses en botella.

MIRA: su color cereza intenso no va a dejarte indiferente. HUELE: servido a 18º los sentidos se prendan de un bouquet que varía con el paso de los minutos.

SU SABOR: es aterciopelado y redondo en boca y tiene la suavidad propia de su categoría. Su retrogusto es elegante dejándote un recuerdo que difícilmente vas a poder olvidar.

Maridaje:

Carnes: albóndigas en salsa, brazo de ternera relleno, brochetas de solomillo, cabrito asado, caldereta de cordero, carrillada de ternera, chuletas de cerdo a la milanesa, chuletas de cordero y de ternera a la brasa, cordero y cochinillo asado, costillas de cerdo asadas, entrecot, estofado de ternera, estofado de toro con verduras, hígado encebollado, lechazo asado, lengua estofada, manitas de cerdo guisadas, mollejas de ternera salteadas, morcillo

estofado, morro de cerdo a la brasa, rabo de toro, ragú de ternera, riñones al Jerez, solomillo al horno....

Caza: codornices salteadas o en salsa, conejo guisado o con alioli, estofado de ciervo, faisán a las uvas, jabalí estofado, paloma rellena, perdiz con chocolate, pichones con nueces y venado al horno.

Cereales y pastas: tallarines boloñesa.

Fiambres: cecina, jamón serrano y lomo embuchado.

Huevos: huevos fritos con patatas.

Leguminosas: judías con perdiz y judías pintas con arroz.

Pescados: bocaditos de anchoa con tomate.

Quesos: marida muy bien con quesos curados: manchego, roncal, zamorano...

Sopas: sopa castellana.

Nuestros vinos



SELECCIÓN

Cata:

La uva de viñedos muy viejos que además pasa por la mesa de selección es la responsable de un vino elaborado para deleitar los más exigentes paladares.

Su fermentación se controla para que su temperatura oscile entre los 28 y los 30º y se macera 21 días con varios remontados diarios.

Su crianza pasa por permanecer 18 meses en barrica de roble Francés 80% y Americano 20%.

OBSERVA: su color picota con ribetes violaceos.

HUELE: frutos maduros con matices ahumados.

SABE: en boca es amplio y sabroso.

Maridaje:

Carnes: callos a la madrileña o con garbanzos, carne mechada, carpaccio de buey o de ternera, chuletas de ternera a la brasa, chuletillas de cordero fritas, codillo de cerdo asado, cordero asado, escalope de ternera, lechazo al horno, lengua de ternera o mollejas.

Caza: codornices salteadas o en salsa, conejo al ajillo, faisán asado, liebre con patatas y arroz, lomo de ciervo, perdiz estofada, pichones con nueces...

Cereales y pastas: arroz con perdiz, pollo o conejo,

canelones de bonito o de carne, empanada, espaguetis a la boloñesa, lasaña de carne, macarrones con chorizo,.

Fiambres: butifarra, cabeza de jabalí, chistorra, chorizo, foie gras, fuet, jamón serrano, lacón, morcilla

Huevos: fritos o en tortilla.

Leguminosas: fabada asturiana, judías blancas con liebre, judías pintas con arroz, lentejas y potajes.

Moluscos y crustáceos: calamares, cangrejos de río guisados, caracoles, chipirones, gambas al ajillo y mejillones al vapor.

Pescados: atún con tomate, bacalao, bonito con tomate o encebollado, marmitako, truchas y ventresca de bonito.

Quesos: marida muy bien con quesos curados: manchego, roncal, zamorano...

Sopas: sopa de garbanzos, sopa de ajo, sopa castellana, Verduras y hortalizas: alcachofas brécol con patatas, calabacines, menestra de verduras.

Nuestros vinos



VERDEJO

Cata:

La frescura de este vino no va a dejarte indiferente. ¿Su secreto? La variedad de uva verdejo, su equilibrio grado-acidez, su maceración y su fermentación a 14°C. ¡Todo un proceso!

MIRA: su color amarillo-pajizo con matices verdosos.

HUELE: servido a 7 °C recuerda a cítricos y a frutos tropicales con un toque de...compruébalo tu mismo

SU SABOR: es inconfundible porque es redondo, seco y tiene buena acidez.

Su alma de verdejo hará que te gusten los finales amargos..

Maridaje:

Cereales y pastas: arroz con merluza y almejas, canelones rellenos de pescado, espaguetis con gambas, lasagna de verduras o atún y paella de pescado y marisco.

Moluscos y crustáceos: almejas a la marinera o en salsa verde, berberechos, buey de mar, centollo, cigalas a la plancha, cóctel de marisco, crema de nécoras, gambas y langostinos al ajillo o a la plancha, navajas, ostras crudas, percebes cocidos, pulpo a la gallega , sepia a la plancha, vieiras al horno...

Pescados: besugo, cocochas en salsa verde o rebozadas, dorada al horno o a la sal, merluza a la gallega, o a la vasca,

pescadilla rellena, pudín de merluza, rape a la plancha o con almendras, rodaballo a la parrilla o al horno, salmonetes fritos, salpicón de marisco, soufflé de pescado...

Quesos: quesos frescos suaves, como la Torta de Casar

Sopas: sopa de pescado y de verdura.

Verduras y hortalizas: coliflor con bechamel gratinada o rebozada, crema de guisantes, puerros y espárragos, crema de calabacín, ensalada de berros y hortalizas.

Nuestros vinos



ROSADO

Cata:

Nunca has visto nada igual. Este vino elaborado con uva Tinta del país va a hacerte cambiar la apreciación que tenías de los rosados.

Y es que su maceración en frío durante 16 horas extrae todos sus aromas.

MIRA: el color rosa fresa intenso.

HUELE: a frutos rojos (fresa, cereza, frambuesa) pero la multitud de aromas que desprende es infinita.

SU SABOR: es equilibrado, fresco, sabroso y probablemente su paso por boca va a engancharte a este rosado.

Maridaje:

Es un vino perfecto para acompañar con platos de pescado en salsa, arroces marineros, pastas y todo tipo de verduras y carnes ligeras.

Aves: pollo en todas sus variedades.

Carnes: lengua estofada, manitas de cerdo guisadas y mollejas guisadas.

Cereales y pastas: todo tipo de arroces , canelones rellenos de pescado fresco, espaguetis con gambas y espinacas, a la boloñesa y a la carbonara, lasagna de verdura

Fiambres: jamón cocido, lacón,

Huevos: huevos a la flamenca, o en tortillas.

Moluscos y crustáceos: gambas a la milanesa.

Pescados: ancas de rana rebozadas, pastel de cabracho, de verduras....

Quesos: marida muy bien con quesos de pasta blanda o el queso fresco.

Sopas: sopa de pescado y de verdura.

Verduras y hortalizas: aguacates, berenjenas rellenas, menestra de carne con patatas.

donde estamos



Fue en Peñafiel, vertebrado por los latidos del río Duero, y bajo su castillo, que como un navío encara el horizonte y custodia lo mejor de cada palmo de cultivo... donde vino a nacer este sorbo de la tierra. La bodega no permanece ajena a la vida del pueblo, se encuentra totalmente integrada en él, e incluso ha llegado a participar económicamente en uno de los mayores atractivos turísticos de la región castellanoleonesa: el Museo del Vino, albergado en el propio castillo, y al que han cedido objetos de su colección privada para que todos los visitantes puedan apreciar un pedazo de la historia de este sueño, hoy convertido en una realidad llamada Protos.

Más de 80 años ha sido el tiempo que Bodegas Protos ha necesitado para forjar una auténtica leyenda en el panorama vinícola de nuestro país y darlo a conocer en todo el mundo. Otros empezaron con ellos pero ninguno de los de entonces ha llegado hasta aquí.

Protos lo ha logrado gracias al orgullo que siente por sus vinos, a la satisfacción del trabajo bien hecho y a saber que tiene la suerte de elaborarlos en la mejor de las zonas posibles: Ribera del Duero.

Protos, del griego "PRIMERO", tiene el orgullo y el privilegio de haberse engendrado en las entrañas de una de las fortalezas más importantes de la comarca, el Castillo de Peñafiel, y de haber encontrado madurez y reposo en la mayor y primera de las bodegas de la zona.



contacto



dirección:

Bodegas Protos
C/ Bodegas Protos 24 - 28

47300 Peñafiel
Valladolid (ESPAÑA)

teléfono y fax:

Tel.: (+34) 983 878 011

Fax: (+34) 983 878 012

on line:

www.bodegasprotos.com
bodega@bodegasprotos.com

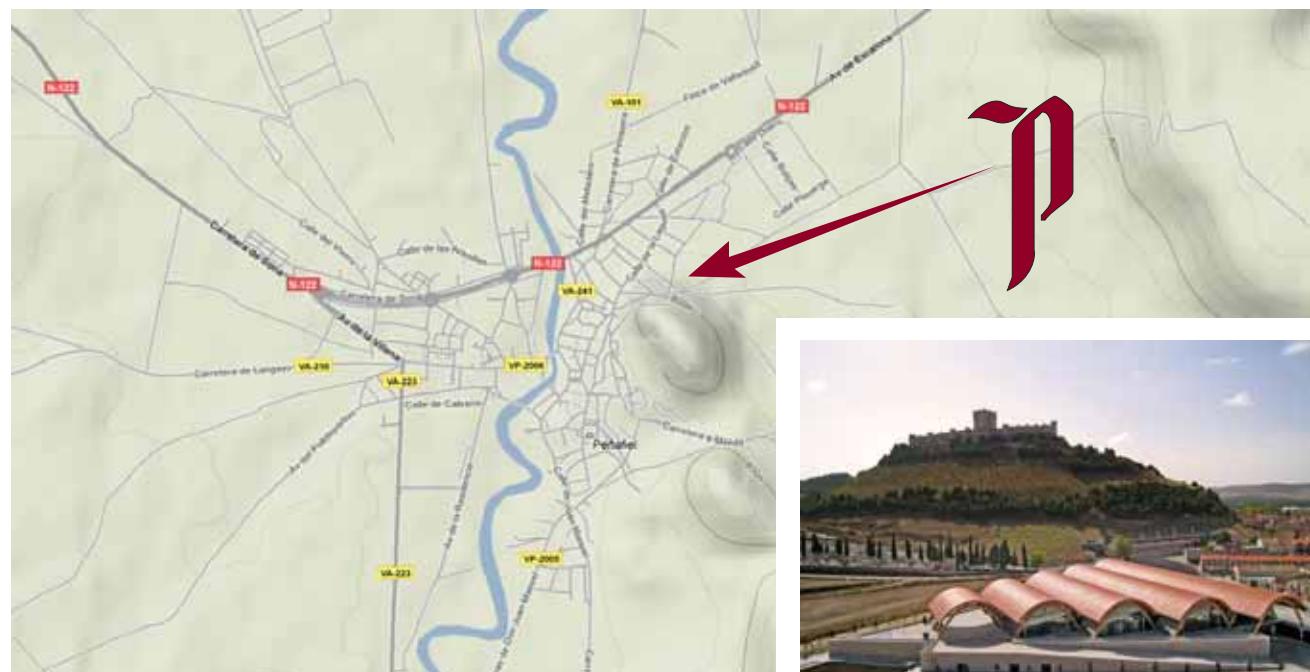


imagen corporativa



logotipo a color:

Pantone Granate: 202 C
Pantone Amarillo: 103 C



logotipo i tinta:

Pantone Negro



galería de imágenes



Protos Roble

Protos Crianza

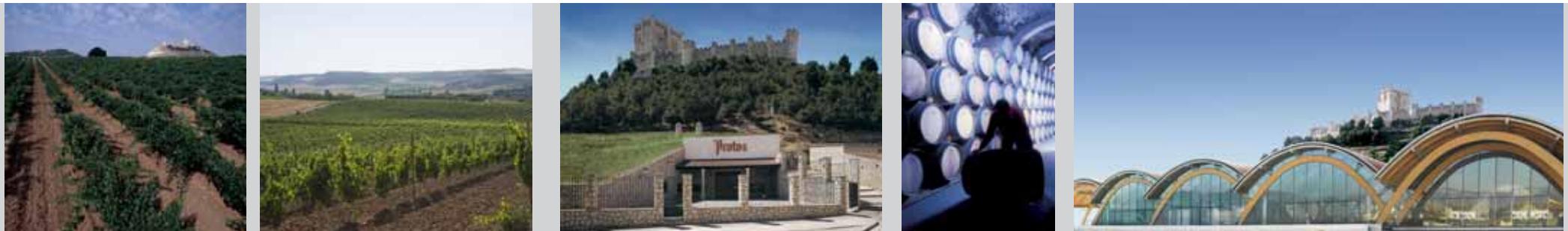
Protos Reserva

Protos Gran Reserva

Protos Selección

Protos Verdejo

Protos Rosado



galería de imágenes

Protos DESDE 1927



Richard Rogers



galería de imágenes

Protos
DESEN 1927





C/ Bodegas Protos, 24-28. 47300 · Peñafiel (Valladolid) España
Tel.: +34 983 878 011 · Fax: +34 983 878 012

bodega@bodegasprotos.com
www.bodegasprotos.com