

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Esencia de los mejores viñedos de la Ribera del Duero,
contenida en un vino lleno de recuerdos que nos trasciende
al origen de todo, a nuestros campos y uvas símbolo de
nuestra tierra

by ASENJO & MANSO

2024

“El fresco de la familia”

VIÑEDO:
viñedo propio, 100% tempranillo,
con edad comprendida entre los 15 y 20 años.

CRIANZA:
El menos 3 meses en barricas de roble francés.
El vino más joven de la bodega, ya muestra
el carácter de esta, mucha fruta con sutiles
toques de madera hacen de él
un joven muy seductor.

FASE VISUAL:
rojo picota, vivo, capa media.

FASE OLFATIVA:
aromas a frambuesa y cerezas. Recuerdos
especiados como clavo, nuez moscada o
pimienta blanca. Evoca a romero y espino blanco

FASE GUSTATIVA:
fresco, con untuosidad que aporta volumen.
Taninos pulidos y justo equilibrio entre
fruta y madera.



am
3

2024

ENÓLOGO:
Natalia Calleja

VARIEDAD:
100% Tempranillo.

SUELOS:
arenas, gravas y arcillas situados en La Horra
(centro de Ribera del Duero).

FERMENTACIÓN:
previa maceración en frío y fermentación
con levaduras autóctonas.

BARRICA:
crianza en madera nueva francesa y
americana durante al menos 3 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Grado: 13,8%

Acidez: 5,2 g/l

Azúcar residual: 0,5 g/l

Ph: 3,7

ENVASADO:

Corcho sintético

Caja: 12 botellas

Dimensiones: 321 x 309 x 241 mm

Cajas por pallet:

Palet Europeo. 4x12: 48 cajas = 576 botellas

Palet Americano. 4x15: 60 cajas = 720 botellas

