



RIBERA DEL DUERO
denominación de origen

2021

“La sabiduría del abuelo”

Vino de autor, que solo se elabora los años en los que la naturaleza convierte lo bueno en excelente.

VIÑEDO:
100% tempranillo, propio de más de 80 años.

CRIANZA:
16 meses en barrica de roble francés
y 20 meses de botella..

Con él llegamos a la excelencia,
conseguimos algo que todo ser humano
añora alguna vez, detener el tiempo, disfrutar de
ese momento, sin que nada ni nadie lo estropee.

FASE VISUAL:
color rojo picota muy intenso a pesar de la larga
crianza en barrica, capa alta, muy glicérico.

FASE OLFATIVA:
aromas de fruta madura, mermelada,
balsámicos. Mineral, aromas de tierra, aromas de
panadería, toffe.

FASE GUSTATIVA:
un vino con cuerpo y firmes taninos nobles,
macizo, equilibrado, muy expresivo con una larga
persistencia.



am&
asenjo manso

2021

ENÓLOGO:
Natalia Calleja

VARIEDAD:
100% Tempranillo
(viñedos de más de 80 años de antigüedad).

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 de grano
seleccionado (100%) durante 18 meses y
posteriormente tres años en botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Grado: 15%
Acidez: 5 g/l
Azúcar residual: 1,5 g/l
Ph: 3,45
Clarificación: proteína del guisante
Vegano
Sin filtrar

ENVASADO:

Corcho natural
Caja: 1 botella, 3 botellas, 6 botellas
Dimensiones: 298 x 350 x 109 mm
Cajas por pallet:
Palet Europeo. 12 x 8: 96 cajas = 288 botellas
Palet Americano. 12 x 11: 132 cajas = 396 botellas

