



## CERES CRIANZA 2022

by BODEGAS ASEÑO & MANSO

“Nuestra chica más popular”

### VIÑEDO:

viñedo propio, 100% tempranillo, con edad comprendida entre los 20 y 40 años.

### CRIANZA:

12 meses en barricas de roble francés y americano, 10 meses en botella.

Vino bandera de la bodega, uno de los mejores vinos calidad-precio del mercado, capaz de llegar a todos los amantes del vino.

### FASE VISUAL:

color cereza oscuro, capa media, viscoso.

### FASE OLFATIVA:

bouquet altamente perfumado con frutos rojos y negros, roble cremoso, fino cacao.

### FASE GUSTATIVA:

muy bien equilibrado, con mucha expresividad y larga persistencia de fruta roja.



## CERES

### CRIANZA 2022

by BODEGAS ASEÑO & MANSO

### ENÓLOGO:

Natalia Calleja

### VARIÉDAD:

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 francesa (80%) y americana (20%) y posteriormente un año en botella.

### INFORMACIÓN TÉCNICA:

Grado: 14%

Acidez: 4,9 g/l

Azúcar residual: 0,8 g/l

Ph: 3,65

Clarificación: proteína del guisante

Vegano

Sin filtrar

### ENVASADO:

Corcho natural

Caja: 6 o 12 botellas

Dimensiones: 322 x 250 x 167 mm

Cajas por pallet: 99 cajas de 6 botellas

