



CERES

CRIANZA 2022

BY BODEGAS ASENJO & 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 ASENJO & MANSO

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 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

