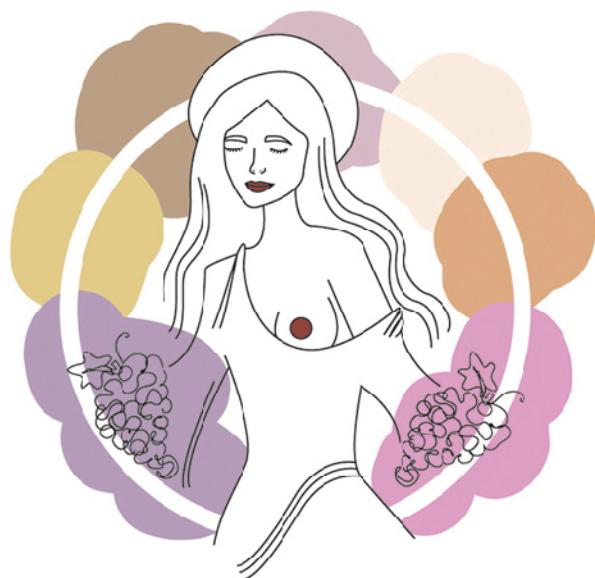


CERES

al desnudo

VINO SIN SULFITOS AÑADIDOS



BY BODEGAS ASENJO Y MANSO

2024

VIÑEDO:

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

FASE VISUAL:

rojo picota, vivo, capa media.

FASE OLFATIVA:

aromas a fresa, frambuesa, lácticos.

FASE GUSTATIVA:

fresco, con untuosidad que aporta volumen.
Taninos pulidos.

Vino sin sulfitos añadidos.



CERES

al desnudo

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:

Maceración Carbónica

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Grado: 13%

Acidez: 5,2 g/l

Azúcar residual: 0,8 g/l

Ph: 3,65

Clarificación: proteína del guisante

Vegano

Sin filtrar

ENVASADO:

Corcho natural

Caja: 6 botellas

Dimensiones: 322 x 250 x 167 mm

Cajas por pallet: 108 cajas de 6 botellas

