



"El hermano mayor
más elegante"

VIÑEDO:

viñedo propio, 100% tempranillo,
con edad comprendida entre los 40 y 70 años.

CRIANZA:

14 meses en bodega de roble francés,
24 meses en botella.
Hablar de Silvanus es hablar de uno de los
crianza más especiales de Ribera, para gran
parte de la crítica es considerado como
un vino de autor.

FASE VISUAL:

color rojo cereza intenso, capa alta, muy glicérico.

FASE OLFATIVA :

aromas de fruta madura, toques balsámicos,
mineral, sotobosque, chocolates y especias dulces.

FASE GUSTATIVA:

una viva expresión del terruño, carnoso,
con cuerpo y una larga persistencia.



SILVANUS

CRIANZA 2020

BY BODEGAS ASENJO & MANSO

ENÓLOGO:

Natalia Calleja

VARIEDAD:

100% Tempranillo
(viñedos de más de 40 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 (100%) y
posteriormente dos años en botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Grado: 14%

Acidez: 4,9 g/l

Azúcar residual: 1 g/l

Ph: 3,6

Clarificación: proteína del guisante

Vegano

Sin filtrar

ENVASADO:

Corcho natural

Caja: 6 botellas

Dimensiones: 322 x 250 x 167 mm

Cajas por pallet: 99 cajas de 6 botellas

