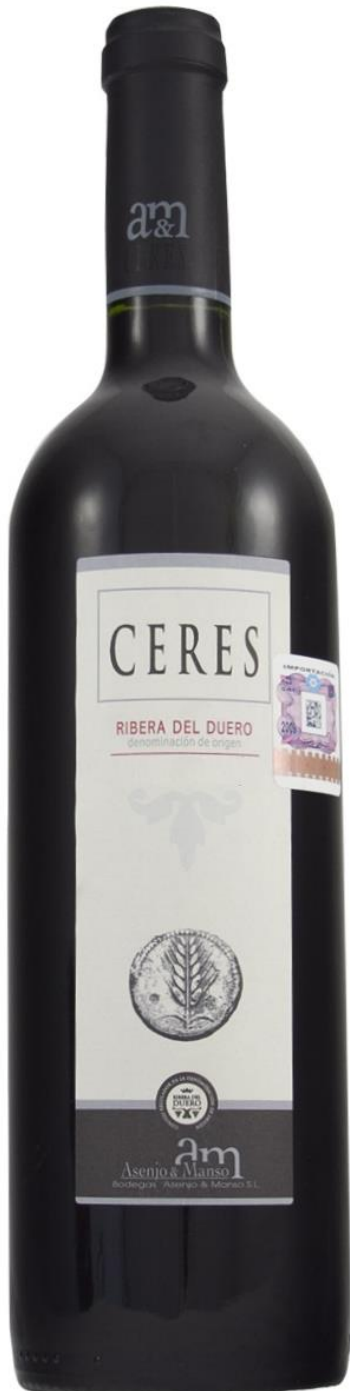




www.ampely.com

CERES ASENJO Y MANSO



Bodega A&M



Origen:

La Horra, Burgos, España

Denominación: Ribera del Duero

Terroir:

40 hectáreas de viñedos propios, en proceso ecológico
8'5 hectáreas. Recogida máxima de 3.000 kg por hectárea (se permiten 7.000)

Cepa:

100% Tempranillo (tinta del país)

Vinificación:

envejecido en barrica nueva de roble americano,
embotellado en agosto de 2005.

Degustación:

A la vista: rojo intenso con ribetes violáceos. Capa media-alta, muy glicérido.

En nariz: Aromas primarios de fruta madura, fresas, moras, regaliz, ensamblados con los matices de la madera, dando especiados, vainilla, chocolate y café.

En boca: Carnoso en boca, graso, equilibrado, con una amplia resistencia y potente retronasal.

El consejo del vinicultor:

Este vino acompaña muy bien carnes con salsas condimentadas, guisados y quesos fuertes.