



[www.ampely.com](http://www.ampely.com)

## A&M ASENJO Y MANSO



**Bodega A&M**



**Origen:**

La Horra, Burgos, España

**Denominación:**

Ribera del Duero

**Terroir:** tipo de suelo arcilloso-calcáreo, esta hecho de uvas de más de 100 años. Rendimiento de 2,500 kg/hectárea.

**Cepa:**

100% Tempranillo (tinta del país)

**Vinificación:** fermentación y maceración por más de un mes, envejecido en barricas de grano fino francés durante 15 meses.

**Degustación:**

**A la vista:** color rojo picota muy intenso a pesar de larga crianza en barrica, capa alta, muy glicérido.

**En nariz:** Aromas de fruta madura, mermelada, balsámicos. Mineral, aromas de tierra, aromas de panadería, toffe.

**En boca:** un vino con cuerpo y firmes taninos nobles, macizo, equilibrado, muy expresivo con una larga persistencia.

**El consejo del vinicultor:**

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