



www.ampely.com

SILVANUS ASENJO Y MANSO



Bodega A&M



Origen:

La Horra, Burgos, España.

Denominación:

Ribera del Duero

Terroir:

Entre 20 y 50 años de antigüedad. 40 hectáreas de viñedos propios. Recogida máxima de 3.000 kg por hectárea (se permiten 7.000)

Cepa:

100% Tempranillo (tinta del país)

Vinificación:

envejecido 12 meses en barricas nuevas 80% roble francés y 20% roble americano, embotellado en agosto de 2005.

Degustación:

A la vista: color rojo picota intenso, capa muy alta, muy glicérido.

En nariz: Aromas primarios de fruta muy madura, notas balsámicas, tostadas y minerales, muy especiado, chocolate y vainilla.

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

Consejo del vinicultor:

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