

DORIVM

FLUMEN

# DORIVM

ROBLE



Vino tinto elaborado con variedad 100% tempranillo, vendimiado a mano en viñas de 15 a 40 años de edad.



Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 26-28°C con remontados diarios durante 10 días y fermentación maloláctica en tina de roble americano.



Reposa de 4 a 6 meses en barricas de roble francés y americano.



Color intenso y brillante, rojo picota con tonos violáceos y ribetes granates.

Aroma complejo, muy afrutado, recordando a frutos del bosque, balsámicos y ligeros tostados.

En boca es un vino equilibrado, estructurado y carnoso con taninos suaves y redondos.



Se recomienda conservar en lugar fresco y seco de 8 a 12°C de temperatura



Es ideal para comida mediterránea, carnes y barbacoas.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
RIBERA  
DEL  
DUERO



MATERIAL

1 Cartón

1 Cartón

UNIDAD

12 Botellas

12 Botellas

CAPACIDAD

750 ml

500 ml

EAN BOTELLA

8437000065210

8437000065562

EAN CAJA

28437000065217

28437000065566