



# FLUMEN DORIVM

DORIVM

## CRIANZA



Vino tinto elaborado con variedad 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, al menos, 12 meses en barricas de roble francés y americano.



Color cereza con tonos granates.

En nariz fruta negra y roja del bosque madura, notas balsámicas, café y vainilla.

Su gusto es redondo, carnoso y aterciopelado en boca.



Se recomienda conservar en lugar fresco y mantener en posición horizontal. Su consumo óptimo es de 8 a 12°C de temperatura.



Es ideal para acompañar quesos, carnes rojas o incluso chocolates.



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**RIBERA**  
DEL  
DUERO

MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	BOTELLA	CAJA
1 Cartón	12 Botellas	750 ml	8437000065517	28437000065511
1 Cartón	6 Botellas	1,5l	8437000065531	28437000065538