

DORIVM

FLUMEN

DORIVM

ROBLE



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 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. Servir entre 14-16°C.



Es ideal para comida mediterránea, carnes y barbacoas.



MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	EAN BOTELLA	EAN CAJA
1 Cartón	12 Botellas	750 ml	8437000065210	28437000065217
1 Cartón	12 Botellas	500 ml	8437000065562	28437000065566