

DORIVM

FLUMEN

DORIVM

SELECCIÓN DE LA FAMILIA



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 16 a 18 meses en barricas de roble francés y americano.



Color rojo picota con ribetes marrones.

Aromas a compota de frutas negras maduras, tostados, trufa, vainilla y aromas a capuchino.

En boca es redondo, carnoso con taninos dulces, notas a caramelo, ciruela pasa y recuerdos mantecosos.



Se recomienda conservar en lugar fresco. Mantener en posición horizontal y un consumo óptimo entre 16-18°C.



Marida a la perfección con embutido, carne macerada, guisos o incluso bacalao.



MATERIAL
1 Cartón

UNIDAD
6 Botellas

CAPACIDAD
750 ml

BOTELLA
8437000065401

CAJA
28437000065408