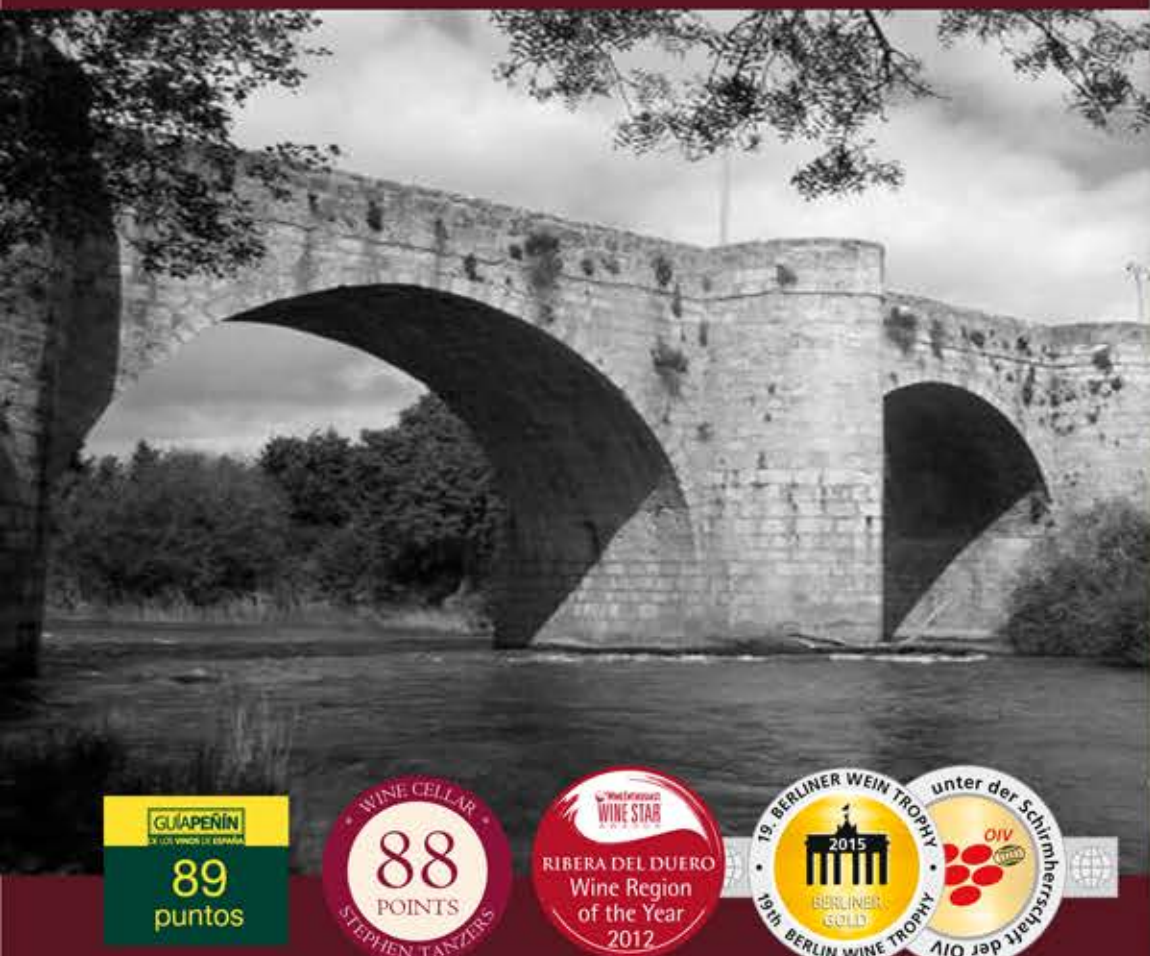


FLUMEN

DORIVM

Roble
6 Meses en barrica
Tempranillo 100%

Pura esencia del Duero...



La diferencia de este vino es el intenso y brillante color rojo picota con ribetes granates. El aroma recuerda frutas del bosque, olores balsámicos y tostados. Es un vino equilibrado, estructurado con taninos muy suaves en boca.

FLUMEN



DORIVM



DORIVM|ROBLE



Variedad: Tempranillo 100% proviene de cepas viejas.



Elaboración: Cosecha y selección manual, fermentación alcohólica controlada en depósitos de acero inoxidable.



Crianza: 3 meses en barricas francesas y 3 meses en barricas americanas.



Conservación: Conservar en un lugar frío y mantener en posición horizontal.



Consumo óptimo 16-18°C / 60-64°F

DORIVM|MARIDAJE

Perfecto para acompañar con queso, arroz, pasta, carne joven (carne de res, carne de cerdo...) y con alguna comida picante.

Plato especial: Hamburguesa americana.

DORIVM|PACKAGING

MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	EAN BOTELLA	EAN CAJA
1 Caja cartón	12 Botellas	750ml.	8437000065524	28437000065528
1 Caja cartón	12 Botellas	500ml.	8437000065524	18437000065521



@CIADEVINOS



COMPANIADDEVINOS9



IADEVINOSMIGUELMARTIN

www.bodegasthesaurus.com