

FLUMEN

DORIVM

Crianza
12 Meses en barrica
Tempranillo 100%

Pura esencia del Duero ...



FLUMEN

DORIVM



DORIVM|CRIANZA

- Variedad: Tempranillo 100%, proviene de cepas viejas.
- Elaboración: Cosecha y selección manual, fermentación alcohólica controlada en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble.
- Crianza: 6 meses en barricas francesas y 6 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

Excelente para carnes a la brasa, salchichas, carnes maceradas y guisos. Se puede disfrutar también con comida picante.

Plato especial: Chuletón de buey a la brasa cocinado con encina.

DORIVM|PACKAGING

MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	EAN BOTELLA	EAN CAJA
1 Caja Cartón	12 Botellas	750ml.	8437000065227	28437000065511
1 Caja Cartón	6 Botellas	1,5l.	8437000065227	18437000065514
1 Madera+Cristal	1 Botella	1,5l.	8437000065227	
1 Madera	4 Botellas	750ml.	8437000065227	



90 points



GUAPENIN
DE LOS VINOS DE ESPAÑA
89 puntos

WINE CELLAR
90 POINTS
STEPHEN TANZERS

WINE CELLAR
90 POINTS
STEPHEN TANZERS

En este vino se puede apreciar un color cereza con tonos granates, en nariz fruta negra y roja del bosque madura y aromas balsámicos, cafés y vainillas. Su gusto es redondo, carnoso y aterciopelado en boca.