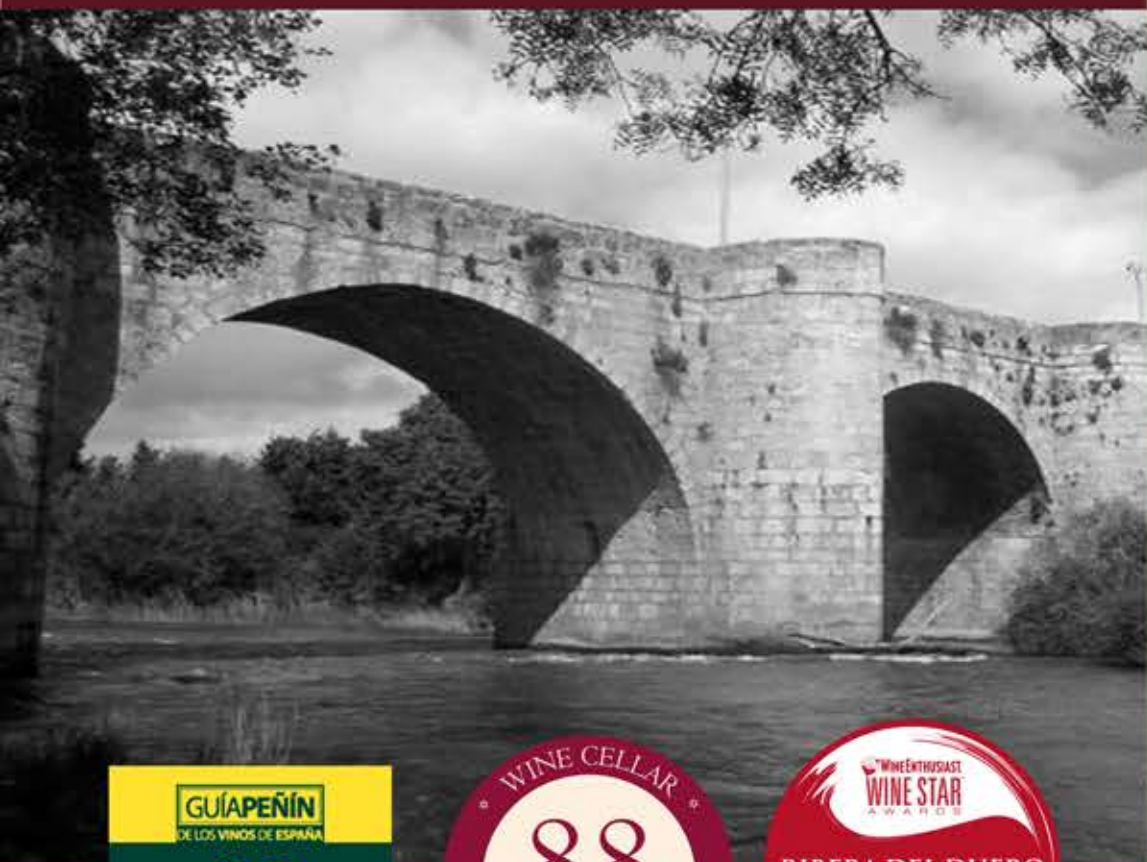


FLUMEN

# DORIVM

Roble  
6 Meses en barrica  
Tempranillo 100%






*Pura esencia del Duero...*



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



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.



@CIADEVINOS



COMPANIADEVINOS9



IADEVINOSMIGUELMARTIN

www.bodegasthesaurus.com