

RIBERA DEL DUERO • LA FLEUR VIVALTUS

2° VIN - DOCG



Uvaggio:

98% Tempranillo, 1% Cabernet Sauvignon, 1% Merlot.

Affinamento:

10 mesi in botti di rovere francese a grana extra fine, 20% barrique nuove. 10% del volume affinato in anfore di terracotta italiana.

Note di degustazione:

intenso all'olfatto, con una dominanza di frutti rossi e neri e delicate note floreali. I sentori speziati e balsamici (sottobosco, timo, rosmarino) impreziosiscono questo vino. Al palato ritroviamo grande freschezza e morbidezza. Il finale è lungo, elegante ed equilibrato.

Temperatura di servizio:

16/18° C.