

Flam & Co



¿Qué es el flamenco? ¡Es pasión! Un símbolo auténtico de España protegido como Patrimonio Mundial por la UNESCO. Si piensas en España, piensas en arte, en música en fiesta. Hacemos todo con pasión

Flam&Co

Tinto Envejecido en Barrica



lavieja cepa

Variedad de uva: 100% Tinta de Toro

Elaboración: Vendimia manual de viñedos de entre 15 a 20 años. Selección de las mejores uvas en el viñedo y en la mesa de selección. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica. Envejecimiento de 4 a 6 meses en barricas de roble francés.

Alcohol: 14,5% by Vol.

Notas de cata: **Color** cereza intenso e importantes matices violáceos. Limpio y brillante.

En **nariz**, el aroma está claramente marcado por la fruta roja (mora y zarzamora), típicas de la variedad.

En **boca** se muestra equilibrado, con una buena estructura tánica y potente. El retrogusto es notablemente persistente y significativamente suave. El roble y el vino están perfectamente integrados.

Maridaje: Todo tipo de aperitivos, carnes y verduras a la barbacoa, carnes rojas asadas, jamón, chorizo, salami, ahumados, pollo asado, pavo asado, foie, cocina italiana y asiática y quesos semicurados. Un vino versátil, perfecto para vino por copa y para el maridaje.

Temperatura de servicio: 15°C



Denominación de Origen TORO

lavieja cepa.com