



Flam & Co

Variedad de uva: 95% Tempranillo
5% Garnacha

Elaboración: Vendimia manual de viñedos de entre 30-35 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 y fermentación maloláctica en depósitos subterráneos de hormigón.

Alcohol: 14% by Vol.

Notas de cata: **Color** rojo cereza, con ribetes violáceos en capa fina.

En **nariz** destaca por su aroma intenso y afrutado, con notas de frutas silvestres negras y un fondo de compota de fresa.

En **boca** es muy expresivo, con cuerpo medio alto, agradable al paladar, sabroso y carnoso. Taninos suaves y redondos, con toques de cereza y fresa.

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

Temperatura de servicio: 15°C

¿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

Red Blend



la vieja cepa



Vino de la Tierra
de Castilla y León

lavieja cepa.com