



CELLER

CAPÇANES

DES DE 1933



FLOR de  
PRIMAVERA tinto  
"Kosher"

**Elaboración:**

**Variedades:**

- 30% Garnacha
- 30% Cabernet Sauvignon
- 25% Cariñena
- 15% Tempranillo

**Maceración:** 25-30 días

**Temperatura de fermentación:** 28-30 C°

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés y americano



**Celler de Capçanes:**

C/ Llaberia, 4 · 43776 CAPÇANES (Espanya) - **Tel./Fax:** 977 17 83 19

**e-mail:** cellercapcanes@cellercapcanes.com