



Cooperativa Vitivinícola
NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO
Rociana del Condado, Huelva. España

VIÑAGAMO Etiqueta negra

Mosto parcialmente fermentado blanco elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas de la variedad autóctona Zalema. Equilibrado. Aromas con notas de manzana verde y piña. Dulzor natural, ligeramente cítrico.

Color: De color amarillo oro con tonalidades verdes.

Nariz: Aromas con notas de manzana verde y piña. Boca: Muy suave gracias a su dulzor natural, que se ha obtenido por la parada de fermentación a la que ha sido sometido.

Maridaje: combina muy bien con aperitivos, arroces, pescados y postres.

Servir entre 6° y 8°



Partially fermented white grape wort produced using a careful selection of the native Zalema variety. Balanced. Aromas with notes of green apple and pineapple. Natural sweetness, lightly citrus.

Golden yellow in colour with green tones.

Aromas with notes of green apple and pineapple. Very smooth thanks to its natural sweetness, which was obtained by interrupting fermentation. Goes very well with aperitifs, rice dishes, fish and desserts.

Serve between 6° and 8°

75 cl
5% Alc.

VG
VIÑAGAMO
Etiqueta Negra





DON FREDE Dolce Fresh

Mosto parcialmente fermentado rosado elaborado a partir de una cuidada selección de nuestras mejores uvas de las variedades Tempranillo y Syrah. Rojo vivo y brillante. Matices florales y de frutas rojas. Acidez suave en paladar.

Color: De color cereza con tonalidades moradas.

Nariz: Aromas que recuerdan a frutos rojos, con evocación a fresas y frambuesas.

Boca: El buen ensamblaje entre el dulce y la acidez conforman su sabor inconfundible.

Maridaje: Ideal para acompañar pescados, aperitivos, pasta, arroces y quesos.

Servir entre 6° y 8°



Partially fermented rosé grape wort produced using a careful selection of our best Tempranillo and Syrah grapes. Bright red and brilliant. Hints of flowers and red fruits. Mild acidity on the palate.

Cherry-coloured with purple tones.

Aromas that recall red fruits, evoking strawberries and raspberries.

The good balance between sweetness and acidity give it its unmistakable flavour.

Perfect for accompanying fish, aperitifs, pastas, rice dishes and cheeses.

Serve between 6° and 8°

75 cl
6,5% Alc.



■ DonFrede

www.bodegasdelsocorro.com

Cooperativa Vitivinícola
NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO
Rociana del Condado, Huelva. España





Cooperativa Vitivinícola
NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO
Rociana del Condado, Huelva. España

VIÑAGAMO Blanco Semi Dulce

Vino blanco elaborado con uvas seleccionadas de la variedad autóctona Zalema. Gran concentración aromática que recuerda a hierba fresca con notas de manzana verde y piña madura. De color amarillo limpio, refrescante con una dulzura discreta. Equilibrado.

Color: amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aspecto limpio, brillante, cristalino.

Nariz: aroma intenso que recuerda a la hierba fresca con notas de manzana verde. Fresca fruta cítrica de buena intensidad.

Boca: equilibrado, fresco y elegante. Postgusto persistente con notas de piña y melón.

Maridaje: combina muy bien con aperitivos, foie, quesos de cabra, arroces, pescado y postres. Servir a 8° C.



White wine made with our native Zalema grape variety. It has a great aromatic concentration, reminiscent of fresh herbs, with notes of green apple and pineapple. Clean yellow colour. Refreshing, with a discreet sweetness. Well balanced.

Colour: straw yellow with green highlights. Clean, bright, crystalline.

Nose: intense aroma, reminiscence of fresh grass, with green apple notes. Fresh and citrus.

Taste: balanced, fresh and elegant. Persistent aftertaste with notes of pineapple and melon.

Pairing: suitable for appetizers, foie, goat cheese, rice, fish and desserts. Serve at 8°C.

75cl
11,5% Alc.

VG
VIÑAGAMO
Blanco Semi Dulce





VIÑAGAMO Blanco Joven

Vino blanco joven y fresco, elaborado con uvas seleccionadas de la variedad autóctona Zalema. Presenta color amarillo limpio con reflejos verdosos. Afrutado, con aroma a manzana y punteos florales. Refrescante y muy agradable.

Color: amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz: aroma intenso, con recuerdo a frutas tropicales y cítricos, con notas florales.

Boca: suave, paso fresco y sabroso, con sabor a frutas como la manzana verde. Armonioso y frutado, muy agradable.

Maridaje: ideal para acompañar aperitivos, chacinas, fritos, arroces y mariscos. Servir entre 8°C y 10° C.



Young and fresh white wine, made from a selection of Zalema grapes, our native variety. It presents a clean yellow colour with green highlights. Fruity, with hints of apple and a floral touch. Refreshing and pleasant.

Colour: pale yellow with green hues, clean and bright.

Nose: intense, with hints of citrus and tropical fruits and floral notes.

Taste: soft, fresh and tasty. Reminds fresh fruits like green apple. Harmonious and fruity.

Pairing: suitable for appetizers, charcuterie, rice and seafood. Serve between 8°C and 10°C.

75cl
12% Alc.

VG
VIÑAGAMO
Blanco Joven

Cooperativa Vitivinícola
NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO
Rociana del Condado, Huelva. España





Cooperativa Vitivinícola
NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO
Rociana del Condado, Huelva. España

EL GAMO Blanco

Vino blanco joven de la variedad Zalema, de color amarillo limpio. Aromas de manzana, pera y piña, sobre un fondo de matices florales. Ligeramente seco, elegante, equilibrado, con un final aromático donde se impone la singularidad varietal.

Color: atractivo color amarillo pajizo, limpio.
Nariz: expresivo, alegre. Destacan notas afrutadas, frescas, con recuerdo a piña y manzana.

Boca: suave dulzor a la entrada en boca, equilibrado, elegante a su paso por el paladar, con volumen y largo postgusto.

Maridaje: ideal para acompañar quesos suaves, carnes blancas, arroces, pescados y mariscos. Servir entre 8°C y 10°C.



Young white wine from Zalema grape variety, of clean yellow colour. Aroma of apple, pear and pineapple on a floral nuances background. Slightly dry, elegant, well balanced, with an aromatic end that reminds the varietal uniqueness.

Color: straw yellow, attractive, clean.

Nose: expressive. Fruity highlights, fresh, with pineapple and apple hints.

Taste: mild sweetness on palate, balanced, elegant as it passes through, with volume and long aftertaste.

Pairing: Ideal with soft cheese, white meat, rice, fish and seafood. Serve between 8°C and 10°C.

75cl
11,5% ALc.



ELGAMO
Blanco





DON FREDE Rosado

Vino rosado elaborado a partir de uvas de la variedad Tempranillo y Syrah producidas en el entorno de parque natural de Doñana. Rojo vivo y brillante. Presenta toques florales y de fruta roja. Goloso, buena acidez de carácter cítrico y excelente recorrido.

Color: brillante color cereza, con destellos azulados.

Nariz: aroma fresco, con notas de frutas rojas, recuerdos de frambuesa y fresas.

Boca: sabroso y persistente en boca, goloso, con desarrollo de volumen en su recorrido.

Maridaje: acompaña a pescados, aperitivos, pasta, arroces y quesos. Servir entre 15°C y 16°C.



Rose wine made from Tempranillo and Syrah grapes, produced very near Doñana natural park. Of bright red colour, it presents a floral and fruity touch. Sweet, with citric acidity and excellent character.

Colour: bright cherry colour, with blue tones.

Nose: fresh, with notes of red fruit, raspberry and strawberry.

Taste: tasty and persistent on palate, sweet, with volume growth.

Pairing: suitable for fish, appetizers, pasta, rice and cheeses. Serve between 15°C and 16°C.

75cl
12% Alc.



■ DonFrede

www.bodegasdelsocorro.com

Cooperativa Vitivinícola
NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO
Rociana del Condado, Huelva. España





DON FREDE Crianza

Vino tinto elaborado a partir de una selección de nuestras mejores uvas de las variedades Tempranillo y Syrah. Con personalidad propia nos trae al paladar y a la mente el terruño del que procede. Un vino tinto complejo, equilibrado, de características excepcionales. Envejecido durante seis meses en barrica de roble americano y al menos dieciocho meses consecutivos en botella.

Color: rubí con tonos violáceos.

Nariz: intenso, equilibrado. Con recuerdo a mora, frutos del bosque y punteos de madera, vainilla y tabaco que recuerdan su maduración en barrica.

Boca: franco, interesante, con toques de frambuesa y regaliz. Redondo de taninos y final agradable.

Maridaje: acompañante perfecto de carnes rojas, carne de caza y quesos fuertes. Servir entre 15°C y 16° C.



Red wine made from a selection of our best Tempranillo and Syrah grapes. With own personality, it brings to palate and mind the terroir from which it comes. A complex wine, well balanced and with outstanding features. Aged for six months in American oak barrels and at least other eighteen months in bottle.

Colour: ruby, with violet tones.

Nose: intense, balanced. With memories of blackberry, wild berries and wood, vanilla and tobacco, reminiscence of the maturing process in barrel.

Taste: well defined, interesting, with hints of raspberry and liquorice. Round in tannins and nice ending.

Pairing: perfect for red meat, game and strong cheeses. It should be served between 15°C and 16°C.

75cl
13,5% Alc.



■ DonFrede

www.bodegasdelsocorro.com

Cooperativa Vitivinícola
NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO
Rociana del Condado, Huelva. España





DON FREDE Cosecha

Vino tinto elaborado a partir de una selección de uvas de las variedades Tempranillo y Syrah. Armonioso, frutado, robusto. Con intensos aromas a frutas rojas. Placentero y agradable, con postgusto largo y graso.

Color: violáceo de intensidad alta y ribete azulado.

Nariz: recuerdos a frutas, como el cassis, la fresa o la frambuesa. Intenso, placentero y agradable aroma de Tempranillo.

Boca: intenso y redondo, fresco y goloso con recuerdos a frutos del bosque. Postgusto largo y graso; retronasal compleja.

Maridaje: combina con carnes blancas y rojas, arroz, pasta y quesos semicurados. Servir entre 15°C y 16° C.



Red wine made from a selection of Tempranillo and Syrah grapes. Harmonious, fruity and robust. With intense aroma of red fruit. Pleasant and nice, long and oily aftertaste.

Colour: high intensity purple with blue trim.

Nose: hints of fruits like cassis, strawberry or raspberry. Intense and pleasant aroma of Tempranillo.

Taste: intense, round, fresh and sweet with hints of berries. Long and oily, complex aftertaste.

Pairing: suitable for white and red meat, rice, pasta and semi cured cheeses. It should be served between 15°C and 16°C.

75cl
12,5% Alc.



■ DonFrede

www.bodegasdelsocorro.com

Cooperativa Vitivinícola
NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO
Rociana del Condado, Huelva. España

