



Notas de Cata



VIÑA G A M O

ROCIANA DEL CONDADO

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.

Variedad: Zalema.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Aspecto limpio, brillante, cristalino.

Nariz: Nariz muy personal con aromas a plátano, manzanas y flores silvestres.

Boca: En boca es potente y sabroso. Fresco y con notable carga de acidez.

Maridaje: Combina muy bien con aperitivos, foie, quesos de cabra, arroces, pescado y postres.



Servir a 8° C.

Volumen: 75cl.

Contenido Alcohólico: 5% a 8.5%.



VIÑA GAMO

ROCIANA DEL CONDADO

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.

Variedad: Zalema.

NOTAS DE CATA

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.

Volumen: 75cl.

Contenido Alcohólico: 12%.





VIÑA G A M O

ROCIANA DEL CONDADO

ETIQUETA NEGRA

Mosto parcialmente fermentado blanco.

Variedad: Zalema.

NOTAS DE CATA

Color: amarillo oro con tonos verdes.

Nariz: aromas a 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°C y 8°C.

Volumen: 75cl.

Contenido Alcohólico: 5% a 8.5%.





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.

Variedad: Zalema.

NOTAS DE CATA

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.

Volumen: 75cl.

Contenido Alcohólico: 11,5%.





■ DonFrede 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.

Variedad: Tempranillo y Syrah.

NOTAS DE CATA

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.

Volumen: 75cl.

Contenido Alcohólico: 13,5%.





■ DonFrede Tinto Joven

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.

Variedad: Tempranillo y Syrah.

NOTAS DE CATA

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.

Volumen: 75cl.

Contenido Alcohólico: 12,5%.





GAMBLUE

Del color del cielo que ilumina nuestra tierra, brota de sus entrañas el primer frizzante azul del Condado y de la provincia de Huelva. El color oro del sol que tiñe nuestra afamada uva Zalema, autóctona del Condado, muda su característica tonalidad áurea a un azul limpio y cristalino gracias al uso de pigmentos naturales que le dan esa coloración única. Un mosto diferente concebido para todos los públicos. De sabor suave y agradable, pero con carácter.

Variedad: 100% Uva Zalema.

NOTAS DE CATA

Fase Visual: Presenta un destacado azul brillante y transparente, limpio y brillante.

Fase Gustativa: Es un vino muy expresivo, equilibrado, sabroso, fresco y fácil de beber. Tiene una entrada muy suave y es tremendamente agradable, fresco, debido a su elevada acidez.

Fase Olfativa: Su aroma muy frutal, mango, piel de melocotón y manzana, con carácter floral.

Maridaje: Vino recomendable para pescados blancos y mariscos, también se puede degustar, solo como aperitivo, donde manifiesta su máxima expresión.

Servir entre 6°C y 8°C.

Volumen: 75cl.

Contenido Alcohólico: 5,5%.





■ DonFrede 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.

Variedad: Tempranillo y Syrah.

NOTAS DE CATA

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.

Volumen: 75cl.

Contenido Alcohólico: 12%.





Dolce Fresh

Vino rosado.

Variedad: Tempranillo y Syrah.

NOTAS DE CATA

Color: De color cereza con tonalidades moradas.

Nariz: Aromas que recuerdan a frutos rojos.

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

Maridaje: Acompaña a pescados, aperitivos, pasta, arroces y quesos.

Servir entre 6°C y 8°C.

Volumen: 75cl.

Contenido Alcohólico: 5% a 8.5%.





bodegasdelsocorro.com

