



DonFrede

Tinto Joven

Servir entre 12° y 15° C
Volumen: 75cl
Contenido Alcohólico: 13% aprox.

CONDADO DE HUELVA
Denominación de Origen

Vino tinto de color violáceo de intensidad alta y ribete azulado. Elaborado a partir de una selección de uvas de las variedades Tempranillo y Syrah.

Armonioso y frutado.

Con intensos aromas a frutos rojos como la grosella, la fresa o la frambuesa. Intenso, placentero, 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.



Maridaje: Combina con carnes blancas y rojas, arroz, pasta y quesos semicurados.

Bodegas del Socorro

C/ Carril de los Moriscos, 72, 21720 Rociana del Condado - Huelva, España

Tlf: (+34) 959 416 108

