



## Blanco Seco

Servir entre 6° y 8° C  
Volumen: 75cl  
Contenido Alcohólico: 11,5% aprox.

**CONDADO DE HUELVA**  
Denominación de Origen

El primer vino embotellado por la bodega a mediados del siglo XX, que seguimos elaborando en su forma primitiva con nuestra variedad autóctona de uva Zalema.

Encaja muy bien con los amantes de los vinos secos, equilibrado, con un paso en boca fácil, con poca acidez y con todo el carácter del Condado de Huelva.



**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 frescor a la entrada en boca, equilibrado, elegante a su paso por el paladar, con volumen.



**Maridaje:** Pescados, arroces, fritos, salazones y ensaladas.

### Bodegas del Socorro

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

Tlf: (+34) 959 416 108

