



# DonFrede

## Tinto Crianza

Servir entre 15° y 16° C  
Volumen: 75cl  
Contenido Alcohólico: 13,5% aprox.



**CONDADO DE HUELVA**  
Denominación de Origen

El legado máspreciado del pionero e impulsor de los vinos tintos en el Condado de Huelva. Elaborado a partir de una selección de nuestras mejores uvas de las variedades Tempranillo y Syrah.

Un vino diferente, con toques de frambuesa y regaliz, envejecido durante seis meses en barrica de roble americano y al menos 18 en botella para darle un armonioso equilibrio.



**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 a su maduración en barrica.



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



**Maridaje:** Acompañante de carnes rojas, carne de caza y quesos fuertes.



**Bodegas del Socorro**

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

Tlf: (+34) 959 416 108