



VIÑA GAMO

ROCIANA DEL CONDADO

Blanco Semi Dulce

Servir a 8º C

Volumen: 75cl

Contenido Alcohólico: 10,5% aprox.

CONDADO DE HUELVA
Denominación de Origen

Vino fresco, de gran concentración aromática, que recuerda a hierba fresca, con notas de manzana verde y piña madura. De color amarillo limpio, refrescante, equilibrado, con una dulzura natural.

Elaborado con nuestra variedad de uva Zalema, con burbujas finas que le dan un toque divertido y actual.



Variedad: Zalema.

NOTAS DE CATA



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



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 con aperitivos, foie, quesos de cabra, arroces, pescado y postres.

Bodegas del Socorro

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

Tlf: (+34) 959 416 108

