



# VIÑAGAMO

ROCIANA DEL CONDADO

## Blanco Semi Dulce

Servir a 8° 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, posee una textura y sabor actual y divertido.



**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

