



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

