



CONDADO DE HUELVA
Denominación de Origen



BODEGAS
OLIVEROS
EST 1940

Vino Naranja

D.O. Condado de Huelva

Uva: Zalema & Pedro Ximenez

Vino elaborado a partir de un vino dulce macerado durante 12 meses en el interior de botas de roble americano con la piel de la naranja amarga, lo que le confiere un increíble balance entre la acidez y los cítricos de la naranja con el aterciopelado dulzor y densidad del vino dulce con el que se elabora. Algo único en el mundo del vino

Color: caoba muy oscuro por su oxidación en botas de roble americano.

Aroma: espectacular con profundo recuerdo a naranja y notas de café y tostados, sorprendente su balsámico final.

Paladar: potente y armonioso, con un gran equilibrio entre la carnosa piel de la naranja y el untuoso vigor de la Pedro Ximenez, notas de almendra tostada y barniz, poderoso con un largo e inigualable final de boca. Único.

Apropiado para aperitivos, postres.

Servir a 10°C
Cont. 50cl
Alc.15%

Botellas por cajas: 6
Cajas por pallet: 160

