



CONDADO DE HUELVA  
Denominación de Origen



BODEGAS  
**OLIVEROS**  
EST 1940

## Juan Jaime Seco Afrutado

D.O. Condado de Huelva

Uva: Zalema

Vino elaborado con la variedad zalema mediante fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Color: amarillo pajizo con tonos verdosos y grises.

Aroma: limpio con matices frutales y aromas de hierbas frescas, recuerdo de césped recién cortado.

Paladar: afrutado y goloso a la vez, con fruta fresca y perfecto equilibrio entre carga frutal y acidez final. El postgusto es largo y frutoso.

Sugerencias para servir: pescados, mariscos, sopas y consommés.



Servir a 10-11°C  
Cont. 75cl  
Alc.12%

Botellas por caja: 12  
Cajas por pallet: 52

Bodegas Oliveros  
Calle Rábida 12  
Bollullos Par del Condado  
Huelva, Spain  
oliveros@bodegasoliveros.com

[www.bodegasoliveros.com](http://www.bodegasoliveros.com)