



CONDADO DE HUELVA  
Denominación de Origen



BODEGAS  
**OLIVEROS**  
EST 1940

## Oliveros Roble

D.O. Condado de Huelva

Uva: 75% Tempranillo, 25% Sirah

Vino elaborado con un "coupage" de las variedades de uva Tempranillo y Sirah, con un mínimo de 4 meses en barrica de roble americano y 6 meses de redondeo en botella.

Color: cereza picota con ribete granate.

Aroma: fruta roja madura acompañada de notas especiadas muy bien ensambladas, con roble cremoso y retronasal torrefacto.

Paladar: frutoso y tostado, con taninos maduros, resulta especiado y carnoso a la vez, con notas de cacao fino, es muy mineral y bien equilibrado en paso de boca.

Este vino tinto ha sido criado y redondeado en nuestra vieja "Cava" subterránea, única en nuestra D.O. y ubicada en las antiguas pozas de la bodega, lo que nos asegura una fresca temperatura constante todo el año, para obtener el tinto de referencia en la zona.

Apropiado para carnes, guisos, quesos y patés.

Servir a 18-20°C  
Cont. 75cl  
Alc.13,5%

Botellas por cajas: 12  
Cajas por pallet: 100

