



CONDADO DE HUELVA
Denominación de Origen



BODEGAS
OLIVEROS
EST 1940

Oliveros Coupage

D.O. Condado de Huelva

Uva: Zalema y Colombar.

Descripción: Vino blanco seco elaborado con las variedades Zalema y Colombar mediante fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Color: amarillo pajizo con reflejos grises.

Aroma: fruta tropical como piña, mango y papaya con un toque de plátano y lichies y recuerdo de flores silvestres.

Paladar: gran frescura y nervio, con potente fruta tropical y cítricos. Muestra matices minerales salinos.

Servir con: pescados, mariscos, sopas y consumés.

Servir a 10-11 ° C
CONT. 75cl
Alc.12%

Botellas por caja: 6
Cajas por pallet: 100



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

www.bodegasoliveros.com