



CONDADO DE HUELVA  
Denominación de Origen

viñaodiel

## 9 Pozas Crianza

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 12 meses en barrica de roble americano y 12 meses de redondeo en botella.

Color: cereza picota oscuro con ribete ocre.

Aroma: fruta negra madura, con notas de roble de vainilla, canela y torrefactos, con tonos de ebanistería y especiados, chocolate con retronasal balsámico.

Paladar: sabroso y mineral, tostado y cremoso, con taninos maduros y dulces, con notas de cacao, todo muy bien ensamblado, resulta cálido y espirituoso, bien estructurado y con un goloso final 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 rojas y de casa, quesos viejos y patés.

Servir a 18-20°C

Cont. 75cl

Alc.14%

Botellas por cajas: 6

Cajas por pallet: 100

