



CONDADO DE HUELVA
Denominación de Origen

viñaodiel

9 Pozas Roble

D.O. Condado de Huelva

Uva: 75% Tempranillo, 25% Sirah

Vino elaborado con un “coupage” de las variedades de uva Tempranillo y Syrah, con 6 meses en bodega de roble americano y 6 meses de afinado en botella.

Color: cereza picota con ribete granate.

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

Paladar: ffrutoso 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.

Servir con: carnes, guisos, quesos, patés, jamón ibérico y chacinas.

Servir a 18-20°C
Cont. 75cl
Alc.14%

Botellas por cajas: 6
Cajas por pallet: 100



Viñaodiel S.L.
C/ Pérez Merchante, 8
Bollullos Par del Condado
Huelva, Spain
info@viñaodiel.com comercial@viñaodiel.com

www.viñaodiel.com