



VIÑA BARREDERO

«El objetivo de este vino era hacer un joven monovarietal con personalidad, para ello llevaron a cabo un ensamblaje de 3 fincas de viñedo viejo situadas alrededor del Parque Nacional de Doñana, permitiendo jugar con una sola variedad pero con distintas expresiones.

Este vino, aún siendo la misma variedad de uva que otros de la misma bodega, tiene la particularidad de que la fermentación del mosto flor se realizó durante 14 días a baja temperatura para luego hacer una maceración «pelicular» (el mosto está en contacto con las pieles para obtener más aroma), completando su vinificación con una crianza durante 90 días dejando un vino untuoso y elegante en aromas.»

Denominación: DO CONDADO DE HUELVA

Variedad: ZALEMA

Volumen: 0,75

Graduación Alcohólica: 12,00%

Bodega: BODEGAS CONTRERAS RUIZ