



grupo lópez pardo



B O D E G A S
P R I V I L E G I O
D E L C O N D A D O

GRANDES RESERVAS

de la Biosfera

SIGLOS DE HISTORIA

La Cooperativa Vinícola del Condado nace en 1955, pero su origen se remonta a hace más de 6 siglos, zarpando con Cristóbal Colón hacia el Nuevo Mundo.



1953 fue el año que marcó un antes y un después en la historia de los agricultores del Condado, al ser extraordinariamente bueno, tanto en calidad como en cantidad. Dejando a los pequeños agricultores sin espacio para almacenar la cosecha y recurriendo a antiguas pozas en desuso de solares y casas, algo que en la zona pasó a ser conocido como “el año de las pozas”.

Este fue el germen de lo que sería la verdadera revolución, cuando los agricultores decidieron unirse y formar una cooperativa para hacerse más fuertes. Una unión fruto del espíritu de solidaridad y lucha común por un sueño: la mayor cooperativa vinícola de Andalucía y una de las primeras de España. Desde 1962 cuenta con su propia Denominación de Origen y desde el año 2002, nace la Bodega Privilegio del Condado.



VINÍCOLA DEL CONDADO

Actualmente cuenta con más de 500 asociados que, junto con un equipo humano de socios y trabajadores del campo, conforman Privilegio del Condado.



Unas instalaciones que alcanzan unos 30.000 metros cuadrados y una capacidad de almacenamiento de 40 millones de litros, la convierten en una de las cooperativas vinícolas más grandes de España.

Está ubicada en Bollullos Par del Condado, Huelva, Andalucía, España. Sus más de 1000 hectáreas de viñedos están distribuidas entre todos los municipios que conforman el condado de Huelva. Una zona difícil de igualar en otras áreas para reunir mejores condiciones geográficas y climáticas en la siembra de la vid y de su uva, única en el mundo: la zalema.



Vinícola del Condado se encuentra amparada por las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja Condado de Huelva.

GRANDES RESERVAS DE LA BIOSFERA

El Condado de Huelva está rodeado por tres parques naturales: al norte, la Sierra de Aracena y Picos de Aroche; al oeste, el Parque Natural de las Marismas del Odiel; y al sur y al este, el Parque Nacional más grande y protegido de Europa: Doñana.

Esto nos ubica en un entorno productivo, fértil, rodeado de olivares y otros cultivos extensivos y de secano, lo que representa a la perfección la convivencia entre el desarrollo tecnificado de la agricultura y la preservación de espacios naturales protegidos.



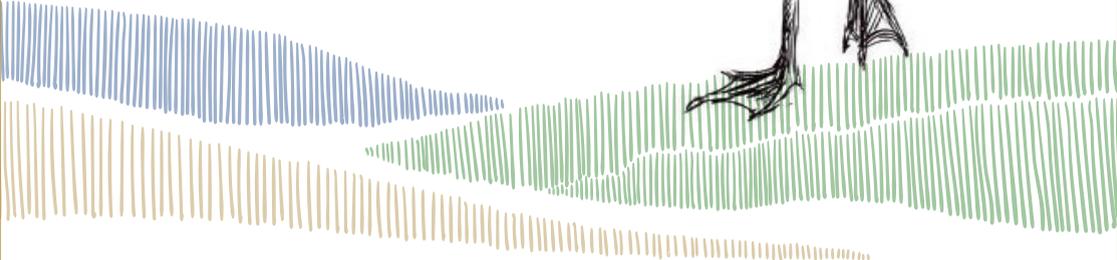
Declarada Reserva de la Biosfera, Doñana está en nuestro ADN. Es el alma de nuestros viñedos. Estos forman parte de los ecosistemas del Parque Nacional, ya que la mayoría están ubicados en el área llamada preparque y ayudan a mantener los humedales fijando la arena al suelo. Están protegidos del viento de Levante en verano y de sus temidas olas de calor en los meses de julio y agosto. Por eso decimos que todos nuestros vinos son Grandes Reservas de la Biosfera.



Es la unión perfecta de la tradición de los vinos de la Denominación de Origen Condado de Huelva combinada con los últimos avances del sector. Una marca que ha logrado posicionarse a nivel nacional e internacional, obteniendo numerosos premios y realizando una gran inversión en I+D+i. Una bodega donde, además de los tradicionales vinos blancos, naranja y generosos de la tierra, han nacido vinos tranquilos y vinos pensados para las nuevas generaciones de consumidores.



VINOS BLANCOS



*ETÉREOS Y ELEGANTES, COMO LA BRISA DE
DOÑANA, CON ALUSIONES ROMÁNTICAS Y AIRE
EVOCADOR*



PRIVILEGIO DEL CONDADO

Vino Blanco Seco

Elaborado a partir de una esmerada selección manual de uvas de las variedades zalema, colombarde y moscatel de Alejandría. Conjugando un perfecto ensamblaje entre ambas: La uva zalema aporta armonía, la colombarde el cuerpo y los terpenos de la uva moscatel su fragancia floral y particular.

Tras un proceso de fermentación a temperatura controlada, en depósitos de acero inoxidable, se le aporta aún más complejidad a estos vinos mediante una crianza sobre sus lías durante 4 meses, dotándolo de más estructura y untuosidad al paladar.



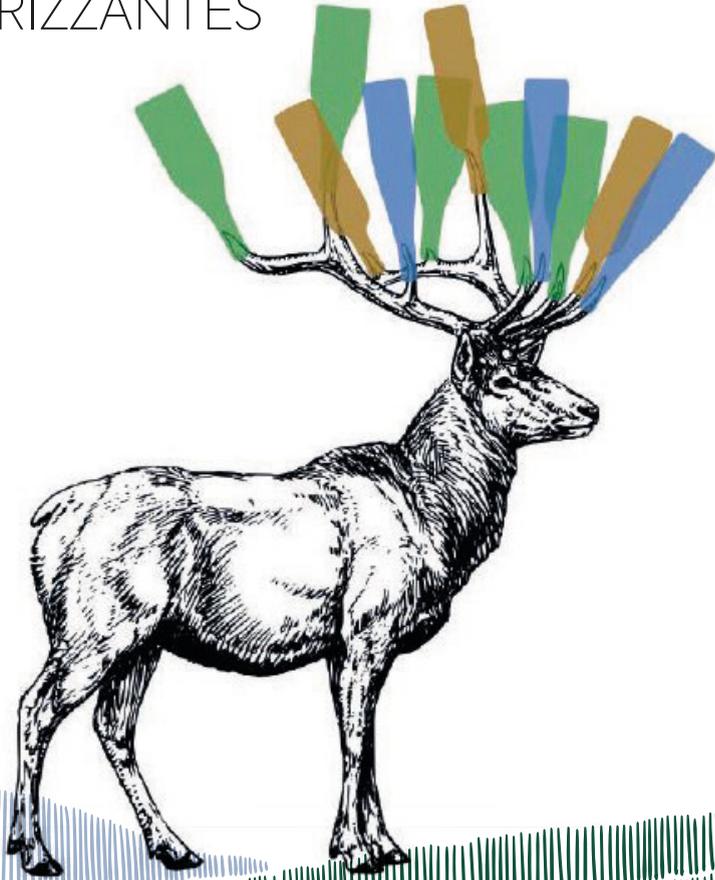
NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color limpio , con tonalidades que van desde el amarillo pajizo a tonalidades verdosas.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de la uva moscatel de Alejandría. Aromas a frutas tropicales y manzana verde, con ligeros punteos florales a azahar y jazmín.
- ◆ Untuoso y sabroso, muy estructurado y bien equilibrado entre las distintas variedades. Final de paso en boca largo y afrutado.
- ◆ Ideal de cremas, mariscos y pescados.
- ◆ 7-9°C





CAVAS Y FRIZZANTES



*UNIENDO Y DESUNIENDO AROMAS EN BURBUJAS
DE ESPECIAS DE OTROS MUNDOS.*



PALACIOS DE DOÑANA

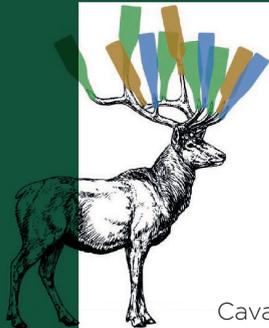
Brut Nature

Cava brut nature elaborado a partir de una escrupulosa selección de uvas de las variedades Macabeo y Parellada, recogidas en vendimia seleccionada en el momento óptimo de maduración. Sometido al sistema tradicional de segunda fermentación en la botella por el método champenoise.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Presenta un color amarillo pálido, muy limpio y brillante con un elegante rosario de finas y persistentes burbujas que salen desde el fondo hasta la superficie.
- ◆ En la nariz aparecen aromas afrutados que recuerdan a la manzana.
- ◆ En el paladar es elegante y con fina acidez, presenta un buen paso y resulta amplio por vía retronasal



PALACIOS DE DOÑANA

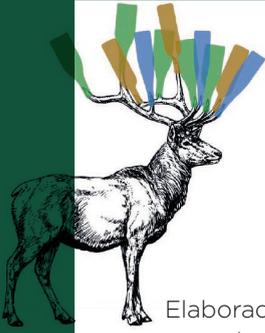
Cava Semiseco

Cava semiseco elaborado a partir de una escrupulosa selección de uvas de las variedades Macabeo y Parellada, recogidas en una vendimia seleccionada y manual de nuestros mejores pagos. Sometido a un proceso de maduración de 9 meses en la botella, se produce el degüelle y rellenado con un licor de expedición dulce que le aporta ese carácter semiseco que dulcifica su entrada y lo suaviza al paladar.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color amarillo pálido y brillante, con una finísima y persistente burbuja.
- ◆ Aromas primarios que recuerdan a la manzana y con unos suaves matices a levaduras y panadería.
- ◆ Elegante de muy buen paso y muy suave debido al azúcar añadida en el licor de expedición y muy amplio en vía retronasal.



LA LA LA

Frizzante

Elaborado a partir de una esmerada y cuidadosa selección manual de uvas de la variedad moscatel, a la cual se le ha parado la fermentación, en depósitos de acero inoxidable, manteniendo así un agradable dulzor y una punzante sensación gaseosa provocada por el carbónico generado.

La utilización de la más avanzada tecnología en todo el proceso de elaboración lo convierten en un vino noble y selecto; un auténtico lujo refrescante y suave apto para todo tipo de consumidores.



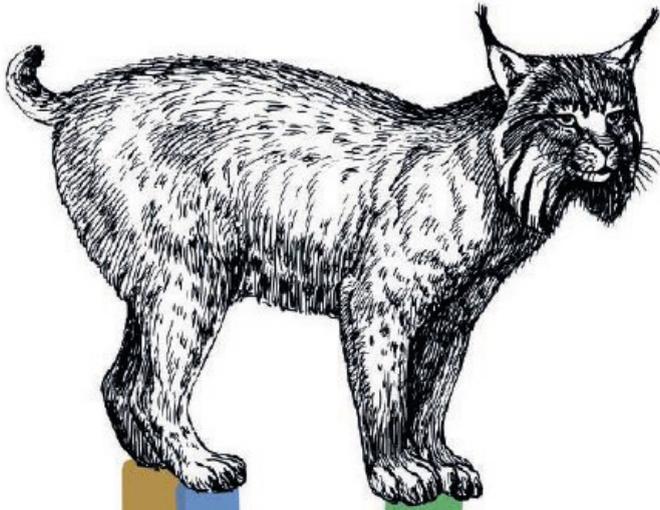
NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color limpio, con tonalidades que van desde el amarillo pajizo a tonalidades verdosas.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de la uva moscatel de Alejandría. Aromas a frutas tropicales y manzana verde y con ligeros punteos florales.
- ◆ Ligero y sabroso, notas cítricas aparecen en la boca resultando un vino suave, fresco y equilibrado, con buena vía retronasal y un final elegante
- ◆ Acompañante ideal de cremas, mariscos y pescados.
- ◆ Servir entre 5-7°C.

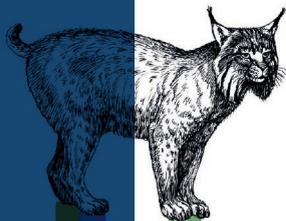




GENEROSOS



*CALDOS GENEROSOS COMO LA NATURALEZA
EN LA MARISMA, COMO DOÑANA CON LA VID.*



DULCE MISTERIO

Vino dulce

Mistela de cuidadosa preparación, siguiendo métodos auténticamente tradicionales. Madura en madera noble, tiene reflejos de oro viejo muy brillantes y consigue una equilibrada composición de alcohol y azúcares. Galardones: Vinalies de Oro 2003, Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2002, Bacchus de Plata 2002, Zarcillo de Plata 2001, y CINVE ORO 2017.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

◆ De color ámbar oscuro, con ribete yodado.

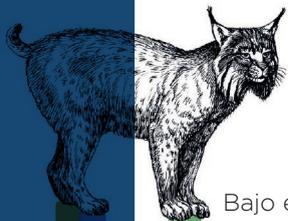
Muy limpio, aromático y persistente.

◆ Presenta aromas limpios y profundos, con complejos de crianza.

◆ Sedoso, con ligero dulzor, muy agradable al paso de boca. Tiene un delicado recuerdo a caramelo y café. Es persistente y complejo. Largo en vía retronasal.

◆ Servir entre 13-15°C.





OLOROSO MISTERIO

Condado Viejo

Bajo el nombre de MISTERIO, Vinícola del Condado comercializa una completa gama de vinos generosos que regalan agradables sensaciones al paladar; son vinos fruto de décadas de experiencia y del buen hacer enológico de la cooperativa y que recogen lo mejor de la tradición vitivinícola de la comarca del Condado de Huelva. Estos vinos, además, recogen el compromiso de Vinícola del Condado por mantener una riqueza enológica única y exclusiva del Sur de España, cuyo valor social, cultural e histórico trasciende lo puramente comercial.

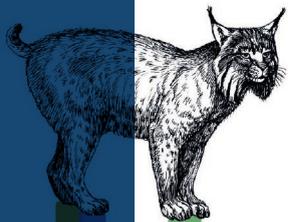
Obtenido del tradicional sistema de criaderas y soleras, mediante crianza oxidativa, a partir de una cuidadosa selección de uvas de la variedad zalema.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ De color caoba con reflejos nacarinos, muy brillante y limpio.
- ◆ Muy aromático y persistente. Aromas terciarios muy punzantes a frutos secos, especialmente almendra, complementados con toques de café y toffee.
- ◆ Seco, lleno de matices y pleno de sabores. Muy estructurado y persistente y cabe destacar la vía retronasal tan compleja.
- ◆ Ideal con todo tipo de tapas y aperitivos especialmente quesos y chacinas. Uno de sus mejores acompañantes, la almendra salada.
- ◆ Temperatura de servicio: 14-16°C.





VERMOUTH MISTERIO

Vermouth

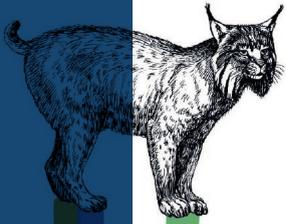
Vermouth elaborado siguiendo la receta tradicional de los años 50. Obtenido con la maceración de más de 40 especies de hierbas, flores y raíces diferentes, este compendio aromático se añade a una mezcla de vinos olorosos, dulces y finos, lo que da complejidad y matices completamente diferentes del vermouth clásico. Posteriormente se envejece en botas de roble.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color caoba con reflejos yodados y nacarinos. Muy limpio y brillante.
- ◆ Intensa y persistente, dominada por el ajeno y el saúco, luego aparecen los aromas especiados de canela, clavo, vainilla, etc..., para terminar con el sutil aroma de las hierbas de Doñana.
- ◆ Inicialmente presenta un equilibrio perfecto entre acidez y azúcares, con un suave amargor en el postgusto.
- ◆ Servir entre 13-15°C.





MISTERIO NARANJA

Vino dulce

Mistela obtenida a base de alcohol que es macerado en cascara de naranja y después el vino es sometido a un proceso de envejecimiento de 24 meses en botas de roble por el sistema tradicional de criaderas y soleras.

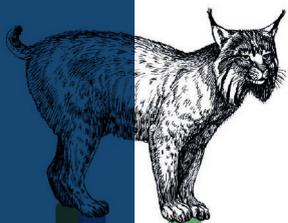
Este vino dulce, de aspecto y textura sedosa y fragante aromas florales, está concebido para deleitar a los paladares más exigentes. Por sus excepcionales características y su gran calidad sólo se produce aquellos años en que vendimia ha ofrecido fruto de calidad contrastada susceptible de dar lugar a un vino único.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ De color caoba anaranjado, muy brillante y limpio.
- ◆ Muy aromático y persistente. Presenta aromas limpios y profundos, de carácter marcadamente floral (azahar, jazmín), y tostados procedentes de la bodega.
- ◆ Sedoso. con ligero dulzor, que no empalaga. A su paso en boca, vuelven los aromas florales, con toques de caramelo, es persistente y complejo. Muy largo en vía retronasal.
- ◆ Acompañante ideal para postres y dulces. Sorprendente combinado, en cocktails, con otras bebidas (especialmente con ron viejo y cola).





MISTERIO EXPERIENCE

Vino limón

VINO DE LIMÓN obtenido de una escrupulosa selección de uvas moscatel de Alejandría y zalema recogidas en vendimia tardía, donde el alcoholañadido ha sido previamente macerado con cáscaras de limón deshidratadas. una irreplicable mezcla de diferentes variedades de limón Eureka, Verna y Fino que le confieren unas notas cítricas muy singulares. Este tipo de vino es único en el mundo, siendo una derivación del Vino Naranja del Condado de Huelva el cual cuenta con Denominación de Origen exclusiva, La DO Vino naranja del Condado de Huelva, donde el macerado de las cáscaras de naranja es sustituido por las de limón.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Se trata de un vino de apariencia y textura sedosa, de un color amarillento con reflejos verdosos.
- ◆ Muy aromático y persistente, destaca en su primera impresión el frescor del limón, un limón sutil y elegante que recuerda al azahar. Posteriormente afloran notas herbáceas propias de la variedad de limón Verna.
- ◆ En la boca es sedoso y ligeramente dulce pero sin empalagar, con una elevadísima acidez que le aporta mucha frescura.
- ◆ Ideal para las sobremesas largas.



CARÁMBANO

Vino de hielo

Vino de Hielo Andaluz, elaborado en el cálido verano de Huelva. Las uvas sobremaduras de las variedades Moscatel de Alejandría y Zalema son congeladas en cámaras frigoríficas antes de su prensado. Cuando el grano se hiela el agua se expande y rompe la uva liberando una gran concentración de azúcares, ácidos y precursores aromáticos que son desarrollados en la Fermentación. Carámbano es la prueba de que Bodegas Privilegio del Condado intenta siempre ir más allá, elaborando el vino que por condiciones climáticas más difícil podría resultar y obteniendo un resultado increíble que nada tiene que envidiar a los grandes vinos de hielo alemanes o canadienses.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color amarillo pálido con tonalidades doradas, muy limpio y brillante.
- ◆ Muy limpio y fragante, destacan las notas afrutadas a fruta blanca y florales (Azahar y jazmín) de la variedad moscatel. Altamente dotado de aromas primarios que recuerdan a las uvas de las que proceden.
- ◆ Presenta un agradable dulzor que combinado con una buena acidez redondean la boca dejando una sensación llena y plena. Es intenso en vía retronasal donde vuelven aflorar las sensaciones frutales y florales.
- ◆ Acompañante ideal de cremas, mariscos y pescados.



VDM

Orange

Vino de Maceración Naranja elaborado siguiendo una receta tradicional de las centenarias Bodegas Pinzón de Moguer. Este singular vino es el fruto de la colaboración entre Bodegas Privilegio del Condado y la cooperativa COBELLA de Lepe, quien aporta sus mejores variedades de naranjas, cuyas cáscaras son maceradas en el alcohol que posteriormente se añadirá al mosto de uvas moscatel.

Este vino está envejecido en crianza oxidativa por el sistema tradicional de criaderas y soleras.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ De color caoba anaranjado, muy brillante y limpio. Muy aromático y persistente.
- ◆ Presenta aromas limpios y profundos, de carácter marcadamente floral (azahar y jazmín), y tostados procedentes de la barrica.
- ◆ Sedoso y dulce. A su paso en boca vuelven los aromas florales, con toques de caramelo, es persistente y complejo. Muy largo en vía retronasal.
- ◆ Acompañante ideal para postres y dulces. Sorprendente combinado en cocktails.



MISTERIO OLOROSO

Muy viejo

De entre los vinos andaluces, el oloroso es el que mejor ha representado el buen hacer de las bodegas del Condado de Huelva. Bodegas Privilegio del Condado cuenta con esta joya enológica, un auténtico tesoro de más de 70 años de vejez, que recupera para el disfrute de su paladar. Envejecido y madurado en la silenciosa penumbra de los viejos muros de una antigua bodega de Bollullos, este vino es prueba del compromiso de Privilegio del Condado por mantener una riqueza enológica que es única y exclusiva del Sur de España, y cuyo valor social, cultural e histórico trasciende lo puramente comercial.

NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ A la vista es muy atractivo, con un precioso color caoba y reflejos nacarinos.
- ◆ En nariz es un vino muy limpio, intenso y elegante, con aromas a madera y a crianza oxidativa. Destacan sus recuerdos punzantes a frutos secos, a toffee y a café.
- ◆ En boca es seco, pleno de sabores, persistente y sabroso. Complejo y muy equilibrado, y muy persistente en vía retronasal.
- ◆ Recomendamos disfrutarlo solo, pausadamente. Vino de pañuelo.





VINOS BLANCOS

*ETÉREOS Y ELEGANTES, COMO LA BRISA DE
DOÑANA, CON ALUSIONES ROMÁNTICAS Y AIRE
EVOCADOR*



MIORO

Vino Blanco Seco

Elaborado a partir de una esmerada y cuidadosa selección manual de uvas de la variedad Zalema. Este vino joven y afrutado es sometido a un proceso de fermentación a temperatura controlada que le permite resaltar todo el potencial aromático de la variedad.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Vista. Color limpio, con tonalidades que van desde el amarillo pajizo con reflejos nacarinos, hasta el amarillo con tonalidades verdosas.
- ◆ Nariz. Altamente dotado de aromas primarios característicos de la uva zalema, muy limpio, con fructuosidad de manzana y punteos florales.
- ◆ Boca. Ligero, muy sabroso, seco, suave, fresco y equilibrado; con buena va retronasal y un final elegante.
- ◆ Servir entre 7-9C.





MIRO SELECCIÓN

Vino Blanco Seco

Elaborado a partir de una esmerada y cuidadosa selección manual de uvas de la variedad zalema, autóctona del Condado de Huelva, este vino joven y afrutado es sometido a un proceso de fermentación a temperatura controlada que le permite resaltar todo el potencial aromático de la variedad.

NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color limpio, con tonalidades que van desde el amarillo pajizo con reflejos nacarinos, muy brillante, casi incoloro, hasta el amarillo con tonalidades verdosas.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de la uva zalema, muy limpio, con fructuosidad de manzana y punteos florales.
- ◆ Ligero, muy sabroso, seco, suave, fresco y equilibrado, con buena vía retronasal y un final eligante.
- ◆ Ideal de cremas, mariscos y pescados.

◆ 7-9°C





GRAN SELECCIÓN

Vino Blanco Seco

Elaborado a partir de una esmerada selección manual de uvas de las variedades zalema, listán y moscatel de Alejandría. Conjugando un perfecto ensamblaje entre ambas: La uva zalema aporta armonía, la listán el cuerpo y los terpenos de la uva moscatel su fragancia floral y particular. Para darle aún más complejidad estos vinos han sufrido una crianza sobre sus lías durante 4 meses, dotándolo de más estructura y untuosidad al paladar.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color limpio, con tonalidades que van desde el amarillo pajizo a tonalidades verdosas.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de la uva moscatel de Alejandría. Aromas a frutas tropicales y manzana verde, con ligeros punteos florales a azahar y jazmín.
- ◆ Untuoso y sabroso, muy estructurado y bien equilibrado entre las distintas variedades. Final de paso en boca largo y afrutado
- ◆ Ideal de cremas, mariscos y pescados
- ◆ 7-9°C





ÉRASE UNA VEZ

Vino Blanco Semidulce

Un grupo de buenos amigos que compartían su actividad profesional como protagonistas de cuentos populares, y que además tenían en común su amor incondicional por el vino. Un maravilloso día igual que hoy abrieron una botella como ésta. Y acordaron que se trataba de un vino blanco joven semidulce, elaborado mediante fermentación controlada a la cual se le ha parado la fermentación antes de que todos sus azúcares se hayan convertido en alcohol, dejando así un suave dulzor. Elaborado con una de variedad uva zalema y uvas moscatel de Alejandría, resultando así un vino único.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color amarillo pálido, muy brillante.
- ◆ Muy limpio, destacan las notas herbáceas y florales
- ◆ Presenta un agradable, pero no excesivo, dulzor, combinado con una buena acidez. Es untuoso e intenso en la vía retronasal.
- ◆ Servir entre 7-9°C.





DON CONDADO

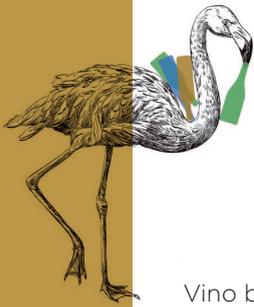
Vino Semidulce

Vino blanco joven semidulce, elaborado mediante fermentación controlada a la cual se le ha parado la fermentación antes de que todos sus azúcares se hayan convertido en alcohol, dejando así un suave dulzor. Elaborado con uva 100% de la variedad zalema, uva autóctona del condado de Huelva resultando así un vino único.

NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color limpio, con tonalidades que van desde el amarillo pajizo a tonalidades verdosas.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de la uva zalema. Aromas a frutas blancas de hueso, plátano y manzana verde y con algunos toques herbáceos y florales.
- ◆ Ligero y sabroso, con equilibrado dulzor y elegante acidez. Buena vía retronasal que dejan en el postgustoun final elegante.
- ◆ Ideal de cremas, mariscos y pescados.
- ◆ 7-9°C.





MORISQUETA

Vino Blanco Semidulce

Vino blanco joven semidulce, elaborado mediante fermentación controlada a la cual se le ha parado la fermentación antes de que todos sus azúcares se hayan convertido en alcohol, dejando así un suave dulzor. Elabora con una de la variedad zalema, una autóctona del condado de Huelva y uvas moscatel de Alejandría, resultando así un vino único.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Vista: Color amarillo pálido, muy brillante.
- ◆ Nariz: Muy limpio, destacan las notas herbáceas y florales
- ◆ Boca: Presenta un agradable, pero no excesivo, dulzor, combinado con una buena acidez. Es untuoso e intenso en la vía retronasal.
- ◆ Servir entre 7-9°C.





LAGAR DE OSSET

Primus Vinum

El nombre de PRIMUS VINUM se inspira en el primer vino que saldría en el año II a.c. desde el Lagar de Osset, ubicado en San Juan de Aznalfarache, donde el prensado se realizaba con una prensa de tornillo de alta innovación tecnológica para la época. Se trata de un vino joven sin filtrar, similar al actual vino nuevo o Mosto de larga tradición Aljarafeña. En el proceso de elaboración se ha seguido técnicas tradicionales, según los tratados de vinificación de la época turdetana romana, realizando una fermentación tradicional y utilizando solo productos naturales.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Apariencia limpia aunque no brillante ya que no se ha filtrado. Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios con aromas frutales especialmente cítricos y notas balsámicas.
- ◆ Ligeramente salino, con buena entrada en la boca, destaca su acidez y su paso largo.



VINOS TINTOS



*ROTUNDOS Y CONTUNDENTES, CON LA FUERZA
DEL VIENTO DEL MAR Y LAS RAÍCES DE LA TIERRA.*



LANTERO TINTO COSECHA

Vino tinto

Elaborado a partir de uvas de la variedad Syrah, recogidas manualmente durante la segunda semana de agosto. El proceso de vinificación se realiza con control de temperatura para extraer todo el color y los aromas propios de la variedad.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color rojo cereza, con tonalidades violáceas en la capa superior.
- ◆ Sobresalen los aromas a frutas del bosque, mora, frambuesa, con sensaciones balsámicas.
- ◆ Destaca su frutuosidad, con buen paso de boca y buena intensidad.



LANTERO TINTO ROBLE

Vino tinto

Elaborado mediante criomaceración prefermentativa a partir de una cuidada selección de uvas syrah y crianza en roble americano durante 4-6 meses. Cultivadas en nuestros viñedos, este vino tinto es el resultado de un largo proceso de investigación desarrollado en el seno de Vinícola del Condado, que ha permitido una perfecta adecuación de esta variedad a las tierras del Condado de Huelva.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color rojo cereza muy vivo, con tonalidades violáceas en los bordes.
- ◆ Aromas intensos a frutas negras y rojas, principalmente destacan la mora y la ciruela negra. Punteos florales a rosas y violetas con una serie final de aromas especiados y tostados del roble americano.
- ◆ Tiene buena estructura, frutal, fresco, con paso goloso, equilibrado y con taninos suaves muy agradables.
- ◆ Pollo y aves, ternera, setas, embutidos y quesos, carnes a la brasa especialmente de cerdo ibérico.



LAGAR DE OSSET

OSSETANUM VINUM

Elaborado a partir de una esmerada y cuidadosa selección manual de uvas de la variedad syrah, variedad de tinto procedente de Persia que los romanos llamaban uva alobrógica en la época alto-imperial. Se trata de un vino tinto realizado mediante fermentación tradicional, aromatizado con flores tales como rosas y violetas y ligeramente edulcorado con miel, resultando así un tinto semidulce con un ligero sabor a miel y aroma floral inspirado en el Mulsum romano.

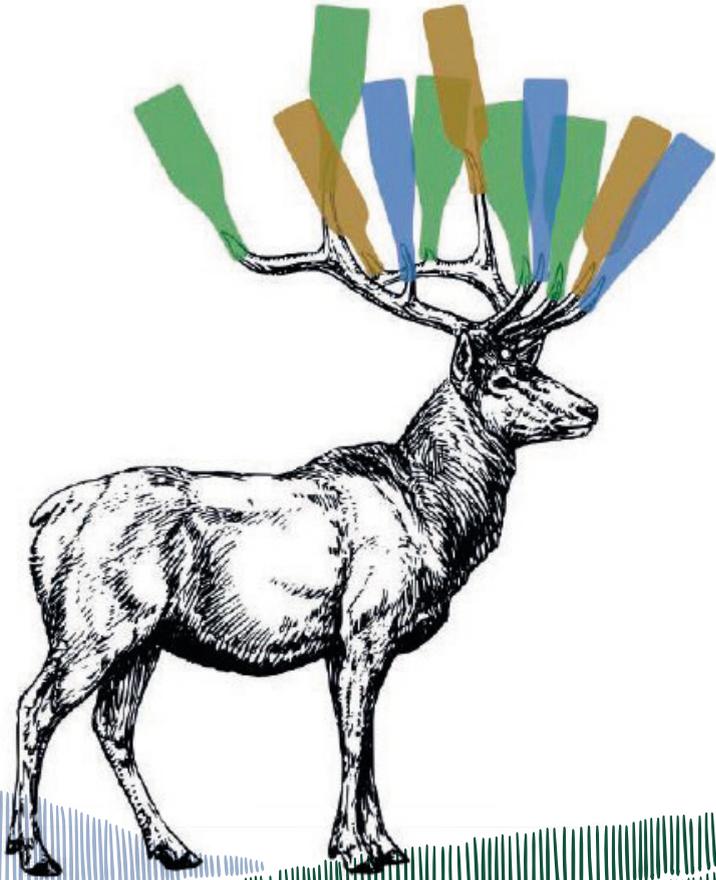


NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color limpio y brillante de color rojo violáceo.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de la uva Syrah, con notas a frutos negros maduros y flores como las rosas y la violeta.
- ◆ Ligeramente astringente con sabor a notas dulces de Miel.



FRIZZANTES



*UNIENDO Y DESUNIENDO AROMAS EN BURBUJAS
DE ESPECIAS DE OTROS MUNDOS.*



SESEO

Frizzante 5.5 %Vol

Esmerada y cuidadosa selección manual de uvas de la variedad moscatel, a la cual se le ha parado la fermentación, manteniendo así un agradable dulzor y una punzante sensación gaseosa provocada por el carbónico generado. La utilización de la más avanzada tecnología en todo el proceso de elaboración lo convierten en un vino noble y selecto.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color limpio, con tonalidades que van desde el amarillo pajizo con reflejos nacarinos, hasta el amarillo con tonalidades verdosas.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de la uva Moscatel, muy limpio, con fructuosidad de manzana, limón y punteos florales.
- ◆ Ligero, muy suave, fresco y equilibrado, con buena vía retro nasal y un final elegante.
- ◆ Servir entre 5-7°C.





FRESHON frizzante

Vino de Fresas

Bebida elaborada a partir de la fermentación a temperatura controlada de una mezcla de zumo de uvas y fresas de Huelva, al cual se le corta la fermentación mediante procedimientos físicos antes de que todos sus azúcares sean transformados en alcohol, posteriormente es embotellado con todo el carbónico generado en la fermentación. La mayor cooperativa vinícola de Andalucía (Vinícola del Condado) y el mayor productor de Fresas de Europa (Fresón de Palos) se unen para crear este vino único y original, uniendo los dos cultivos principales del Entorno de Doñana, el mayor parque natural de Europa, el vino y la fresa.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Muy Limpio y Brillante con intenso y vivos colores rosados.
- ◆ Presenta una gran variedad de aromas primarios. Aromas a frutos rojos maduros, fresa, frambuesa y grosellas que se complementan con unos delicados aromas florales a rosa y violetas.
- ◆ En la entrada es ácido y dulce a la vez, donde el carbónico ayuda a difundir esta sensación por toda la boca. Por vía retronasal vuelve a aparecer las mismas sensaciones a frutos rojos que aparecían en nariz.
- ◆ Servir entre 6-8°C.

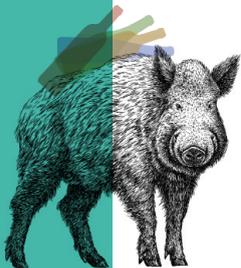




OTROS PRODUCTOS



*CURIOSOS E INNOVADORES PARA HOCICOS
INSTINTIVOS Y VALIENTES.*



CHIDA BLUE

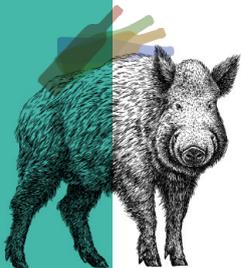
BEBIDA DE FRUTAS

Inspirada en los olores y sabores de Andalucía occidental y los colores de nuestro océano atlántico, destaca a simple vista por su característico color azul. De origen panameño y actualmente elaborada en Andalucía, esta bebida dulce, de sabor afrutado y bajo porcentaje en alcohol hace las delicias de la juventud actual. Chida Blue está elaborada con vino de frutas y aromatizada con bayas frescas naturales, dos ingredientes que la convierten en una de esas cervezas combinadas y refrescantes ideales tanto para tomarlas solas como para combinarlas en un cóctel con otra bebida espirituosa.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color azul brillante, con tonalidades turquesas. Muy limpio y brillante.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de los frutos rojos. Mora, fresas y grosellas y también frutas tropicales.
- ◆ Ligero y sabroso, dulce y refrescante, destacando la presencia de las bayas en el paladar. Con buena vía retronasal donde reaparecen los frutos rojos



CHIDA PINK

BEBIDA DE FRUTAS

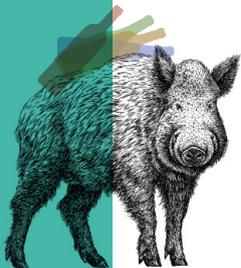
Esta bebida novedosa que llega con fuerza al mercado para completar la familia chida y hacer las delicias de los más jóvenes a través de su dulce sabor y afinada acidez que le aporta una gran frescura.

Chida Pink, está elaborada con vino con frutas y aromatizada con bayas de granada, mora y grosellas de Huelva. Lo que convierte a esta bebida de marcado acento andaluz, en una opción perfecta y refrescante para tomar solas o combinadas en un cóctel con otra espirituosa.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color rosado con ribetes violáceos. Muy limpio y brillante.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de los frutos de la granada la Mora y grosellas.
- ◆ Ligero y sabroso, dulce y refrescante, destacando la presencia de las bayas en el paladar. Con buena vía retronasal donde reaparecen la granada.



CHIDA GOLD

BEBIDA DE FRUTAS

Esta bebida novedosa que llega con fuerza al mercado para unirse a chida blue y chida pink y hacer las delicias de los más jóvenes y no tan jóvenes, a través de su dulce sabor a piña, melocotón y albaricoque.

Chida Gold está elaborada con vino de frutas tropicales y aromatizada con frutas frescas naturales, dos ingredientes que la convierten en una de esas bebidas refrescantes ideales tanto para tomarlas solas como para combinarlas en un cóctel con otra bebida espirituosa.

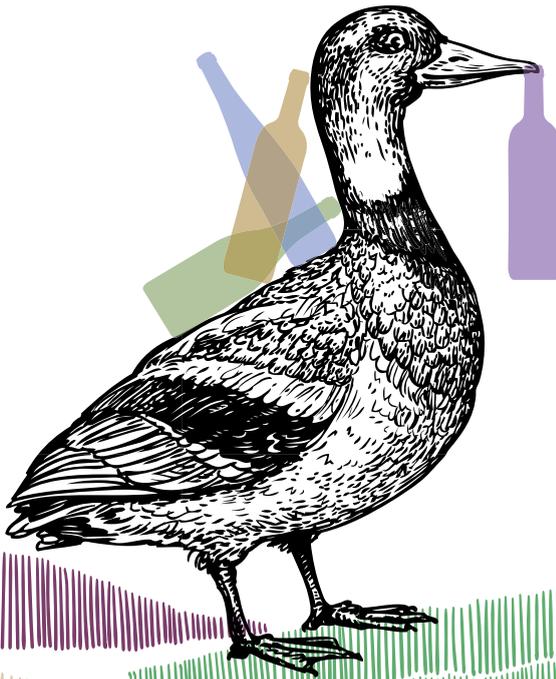


NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color amarillo dorado. Muy limpio y brillante.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de las frutas tropicales como la piña, maracuyá, melocotón y albaricoque.
- ◆ Ligero y sabroso, dulce y refrescante, destacando la presencia de las frutas en el paladar.



VINOS DE MESA



*DANDO PASOS FIRMES QUE SE ADAPTAN A LOS
TIEMPOS Y LOS AMIGOS DE BACO.*



ÁNADE SECO

Elaborado a partir de una esmerada y cuidadosa selección manual de uvas de la variedad zalema, autóctona del Condado de Huelva, este vino joven y afrutado es sometido a un proceso de fermentación a temperatura controlada a no más de 16oC, resaltando todo el potencial aromático de la variedad.

La utilización de la más avanzada tecnología en todo el proceso de elaboración lo convierten en un vino noble y refrescante.

Acompañante ideal de cremas, mariscos y pescados, debe servirse a una temperatura de entre 7°C y 9°C.

Con las mismas manos que tradicionalmente educan nuestros caldos, emulamos al Ánade, una de nuestras vecinas preferidas dentro del parque nacional. Con el sano deseo de compartir junto a ella el cobijo de las sombras de DOÑANA.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color limpio, con tonalidades que van desde el amarillo pajizo con reflejos nacarinos, muy brillante, casi incoloro, hasta el amarillo con tonalidades verdosas.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de la uva zalema, con aromas afrutados a fruta blanca como el plátano, la pera o la manzana, sutilmente acompañado de finos aromas herbáceos y punteos florales, muy limpio en nariz y de una gran persistencia.
- ◆ Fresco y sabroso, con buena acidez resultando finalmente muy redondo y equilibrado, con buena vía retronasal y un final elegante.



ÁNADE SEMIDULCE

Elaborado a partir de una esmerada y cuidadosa selección manual de uvas de la variedad zalema, autóctona del Condado de Huelva, este vino joven y afrutado es sometido a un proceso de fermentación a temperatura controlada a no más de 16oC, resaltando todo el potencial aromático de la variedad, antes de terminar la conversión total de azúcares en alcohol se para la fermentación manteniendo así un agradable dulzor. La utilización de la más avanzada tecnología en todo el proceso de elaboración lo convierten en un vino noble y refrescante.

Acompañante ideal de cremas, mariscos y pescados, debe servirse a una temperatura de entre 7°C y 9°C. Con las mismas manos que tradicionalmente educan nuestros caldos, emulamos al



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color limpio, con tonalidades que van desde el amarillo pajizo con reflejos nacarinos, muy brillante, casi incoloro, hasta el amarillo con tonalidades verdosas.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de la uva zalema, con aromas afrutados a fruta blanca como el plátano, la pera o la manzana, sutilmente acompañado de finos aromas herbáceos y punteos florales, muy limpio en nariz y de una gran persistencia.
- ◆ Suave y ligeramente dulce sin perder la acidez y frescura resultando finalmente muy sabroso y equilibrado, con buena vía retronasal y un final elegante.



ÁNADE ROSADO FRIZZANTE

Elaborado a partir de una cuidadosa recolección de uvas de la variedad yrah, recogidas manualmente durante la segunda semana de agosto. El proceso de vinificación se realiza con control de temperatura a temperatura controlada tras haber realizado una pequeña maceración del mosto con el hollejo para extraer ese bonito color rosado, esto se realiza en tanques autovaciantes de acero inoxidable. En todo el proceso de elaboración, hasta su embotellado, se siguen los más estrictos controles, para obtener un vino de la máxima calidad.

Con las mismas manos que tradicionalmente educan nuestros caldos, emulamos al Ánade, una de nuestras vecinas preferidas dentro del parque nacional. Con el sano deseo de compartir junto a ella el cobijo de las sombras de DOÑANA.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ A la VISTA, presenta un elegante color rosado, con tonalidades violáceas en la capa superior, que reflejan su juventud.
- ◆ En la NARIZ, sobresalen los aromas a frutas rojas maduras como son la fresa, frambuesa, mora, frambuesa, con sensaciones balsámicas.
- ◆ En BOCA, destaca su frutuosidad, con buen paso de boca y buena intensidad.
- ◆ MARIDAJE
Su juventud le hace un ideal acompañante de quesos frescos, de chacinas, arroces y carnes blancas, a la plancha. Es recomendable servirlo muy frío.

ÁNADE LIMÓN FRIZZANTE

Bebida elaborada a partir de la fermentación a temperatura controlada de una mezcla de zumo de uvas, de las variedades zalema y moscatel de Alejandría, y zumo de limón de las variedades Berna y Fino, al cual se le corta la fermentación mediante procedimientos físicos antes de que todos sus azúcares sean transformados en alcohol.

Para potenciar los aromas cítricos se le añade cáscaras de limón deshidratadas a la fermentación, para que el alcohol que se va generando vaya extrayendo sus peculiares aromas a limón.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Se trata de un vino de apariencia y textura ligera, de un color verdoso y muy limpio y brillante.
- ◆ Muy aromático y persistente, destaca en su primera impresión el frescor del limón, un limón sutil y elegante que recuerda al azahar. Posteriormente afloran notas herbáceas propias de la variedad de limón Verna, tras unos segundos el limón da paso a las algunas notas florales propios de la moscatel de Alejandría como el jazmín.
- ◆ En la boca es ligero y chispeante, con una buena acidez que le aporta mucha frescura y anulando por completo el dulzor. Por vía retronasal vuelven a aflorar el limón y los aromas florales a azahar que hacen de él un vino muy persistente y con una multitud de matices.



ÁNADE ROSADO

Elaborado a partir de una cuidadosa recolección de uvas de la variedad syrah, recogidas manualmente durante la segunda semana de agosto. El proceso de vinificación se realiza con control de temperatura a temperatura controlada tras haber realizado una pequeña maceración del mosto con el hollejo para extraer ese bonito color rosado, esto se realiza en tanques autovaciantes de acero inoxidable. En todo el proceso de elaboración, hasta su embotellado, se siguen los más estrictos controles, para obtener un vino de la máxima calidad.

Con las mismas manos que tradicionalmente educan nuestros caldos, emulamos al Ánade, una de nuestras vecinas preferidas dentro del parque nacional. Con el sano deseo de compartir junto a ella el cobijo de las sombras de DOÑANA.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ A la VISTA, presenta un elegante color rosado, con tonalidades violáceas en la capa superior, que reflejan su juventud.
- ◆ En la NARIZ, sobresalen los aromas a frutas rojas maduras como son la fresa, frambuesa, mora, frambuesa, con sensaciones balsámicas. retronasal y un final elegante.
- ◆ En BOCA, destaca su frutuosidad, con buen paso de boca y buena intensidad.



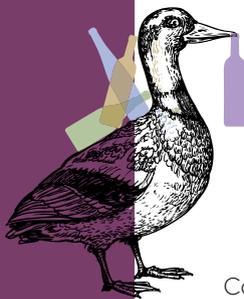
ÁNADE TINTO

Elaborado a partir de una cuidadosa recolección de uvas de la variedad syrah, recogidas manualmente durante la segunda semana de agosto. El proceso de vinificación se realiza con control de temperatura, en tanques autovaciantes de acero inoxidable, donde tiene lugar la fermentación alcohólica y donde se extrae todo el color y los aromas propios de la variedad. En todo el proceso de elaboración, hasta su embotellado, se siguen los más estrictos controles, para obtener un vino de la máxima calidad. Con las mismas manos que tradicionalmente educan nuestros caldos, emulamos al Ánade, una de nuestras vecinas preferidas dentro del parque nacional. Con el sano deseo de compartir junto a ella el cobijo de las sombras de DOÑANA.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

- ◆ Color rojo cereza, elegante, con tonalidades violáceas en la capa superior que denotan su juventud. Limpio y muy brillante.
- ◆ Aromas primarios, de buena intensidad, que recuerdan a frutas rojas del bosque (mora, frambuesa, cassis), con notas tostadas, que evocan a cacao y producen sensaciones balsámicas. Muy frutal.
- ◆ Resalta otra vez su destacada frutuosidad; es seco, muy equilibrado, ligero al paso de boca y de buena intensidad aromática en vía retronasal. Destacan unos taninos nobles y una cierta dulzura que impregna todas las papilas gustativas.

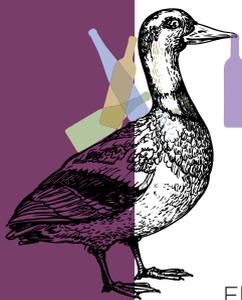


EL LABRADOR BLANCO Y TINTO

Con nuestras mejores uvas de las variedades del Condado de Huelva, se elabora este vino que contiene lo mejor de nuestras viñas unido a la experiencia enológica de varrias décadas de tradición y maestría.

Ideal para menús económicos.





VIÑA DEL LABRADOR

blanco joven

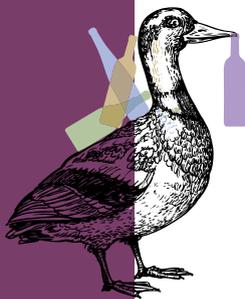
Elaborado a partir de una esmerada y cuidadosa selección manual de uvas de la variedad zalema, autóctona del Condado de Huelva, este vino joven y afrutado es sometido a un proceso de fermentación a temperatura controlada que le permite resaltar todo el potencial aromático de la variedad.

La utilización de la más avanzada tecnología en todo el proceso de elaboración lo convierten en un vino noble y selecto; un auténtico privilegio. Acompañante ideal de cremas, mariscos y pescados, debe servirse a una temperatura de entre 7°C y 9°C.



NOTAS DE CATA Y DEGUSTACIÓN

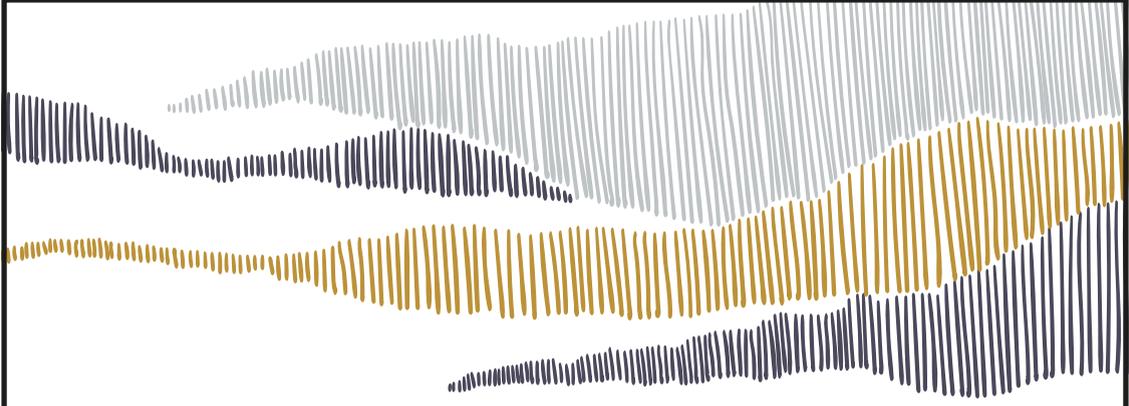
- ◆ Color limpio, con tonalidades que van desde el amarillo pajizo con reflejos nacarinos, muy brillante, casi incoloro, hasta el amarillo con tonalidades verdosas.
- ◆ Altamente dotado de aromas primarios característicos de la uva zalema, muy limpio, con fructuosidad de manzana y punteos florales.
- ◆ Ligero, muy sabroso, seco, suave, fresco y equilibrado, con buena vía retronasal y un final elegante.



BAG IN BOX

disponible en 5 y 15 litros





grupo lópez pardo



952 50 35 88

ventas@lopezpardo.com

lopezpardo.com

C/ZURBARÁN 3. 29700 VÉLEZ-MÁLAGA