



BODEGAS

MARQUÉS DE VILLALÚA

HUELVA · ESPAÑA

SANTA ÁGUEDA VINO DE NARANJA

Vino generoso de licor, elaborado a partir del mosto de la variedad Zalema y Listán del Condado, apagado con alcohol vínico previamente macerado durante 6 meses con cáscara de naranja amarga.

Vino envejecido a través del sistema de criaderas y soleras un mínimo de dos años en bocoyes de roble americano.

Vino tradicional dela zona del Condado de Huelva con su propia Denominación de Origen: Vino Naranja del Condado de Huelva.

Indicación Geográfica Protegida Condado de Huelva

Grado alcohólico: 15 %

Azúcar: 150-200 g/litros

Producción: 3.000 botellas

NOTAS DE CATA

Limpio, brillante de color caoba ambarino. En nariz es intenso y persistente, destaca el aroma a naranja con un fondo de notas a madera de su paso por envejecimiento. En boca es untuoso, suave, se percibe la naranja junto con una retronasal más compleja con sabores a tostados y frutos secos.