

# Vino blanco seco *Hábidis*

**D.O.:** Condado de Huelva.

**Tipo de vino:** Blanco seco.

**Variedad:** 100% zalema.

**Graduación:** 11,5% vol.

**Formato botella:** bordelesa 75 cl.

**Formato caja:** 12 botellas.

**Cajas por palet:** 60

## ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas de la variedad zalema, recogidas manualmente y obtenido mediante un proceso de fermentación a temperatura controlada, en depósitos de acero inoxidable.

## FICHA DE CATA

A la **vista**, presenta un bonito color amarillo pajizo, con tonalidades verdosas, muy limpio y brillante.

En la **nariz**, destacan sus aromas a frutas blancas, especialmente, manzana y plátano.

En **boca**, es muy fresco, ligero y a la vez muy gustoso, volviendo los aromas frutales en vía retronasal.



# Vino blanco semidulce *Hábidis*

**Zona de producción:** Condado de Huelva.

**Tipo de vino:** Blanco semidulce.

**Azúcar residual:** 22 gr/l.

**Variedad:** 100% zalema.

**Graduación:** 11,5% vol.

**Formato botella:** rhin 75 cl.

**Formato caja:** 12 botellas.

**Cajas por palet:** 60

## ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas de la variedad zalema, recogidas manualmente y obtenido mediante un proceso de fermentación a temperatura controlada, en depósitos de acero inoxidable, que se interrumpe para lograr que permanezca una parte del azúcar del mosto en el vino final. Al embotellar, se le añade carbónico para el punto de aguja deseado.

## FICHA DE CATA

**Vista:** Color amarillo pálido, con notas verdosas al borde. Limpio, transparente y con ligeras burbujas.

**Nariz:** Aromas de frutas blancas (manzana, plátano) y herbáceos (romero), propios de la variedad zalema, con la que está elaborado. Muy limpio.

**Boca:** Ligeramente abocado y carbonatado, muy fresco y suave al paladar. A su paso, vuelven los aromas primarios propios de la variedad.



# Vino rosado *Hábidis*

**Zona de producción:** Condado de Huelva

**Tipo de vino:** Rosado semi dulce

**Variedad:** 100% tempranillo.

**Graduación:** 12,5% vol.

**Formato botella:** rhin 75 cl.

**Formato caja:** 12 botellas.

**Cajas por palet:** 60

## ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de mostos de la variedad tempranillo, procedentes de uvas recogidas en vendimia manual y macerados tres días, en contacto con los hollejos, para su posterior separación y fermentación en depósitos de acero inoxidable.

## FICHA DE CATA

A la **vista**, tiene un brillante color rojo fresa, muy limpio y con un ribete ligeramente violáceo.

En la **nariz**, presenta aromas intensos que recuerdan a frambuesa y fresa.

En **boca**, es ligeramente abocado, con un punto de aguja, fresco y con una acidez justa que lo hace muy agradable a su paso.



# Vino tinto crianza *Hábidis*

**D.O.:** Condado de Huelva  
**Tipo de vino:** Tinto crianza.  
**Crianza:** 24 meses (12 en bodega de roble americano y 12 en botella).  
**Variedad:** 100% tempranillo.  
**Graduación:** 12,5% vol.  
**Formato botella:** bordelesa 75 cl.  
**Formato caja:** 6 botellas.  
**Cajas por palet:** 100

## ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas de la variedad tempranillo, recogidas manualmente y obtenido tras un proceso de crianza de doce meses en barricas de roble americano.

## FICHA DE CATA

A la **vista**, presenta un color rojo picota, de buena intensidad, muy limpio y brillante.

En la **nariz**, destacan sus aromas primarios a frutas rojas (fresa, arándano), combinados con los aromas a vainilla y tostados, procedentes de la crianza.

En **boca**, es muy gustoso, suave y de buena intensidad en vía retronasal.

