



B O D E G A S  
**PRIVILEGIO**  
DEL CONDADO

CATÁLOGO DE VINOS

WINE CATALOGUE · 2026

*Seis siglos de vino entre el Atlántico y Doñana.  
Vinos Grandes Reservas.  
de la Biosfera.*

*Six centuries of wine between the Atlantic and Doñana.  
Grandes Reservas wines.  
Biosphere Reserves.*



EL ENTORNO • THE LAND



## EL CONDADO DE HUELVA Y DOÑANA

---

El Condado se encuentra rodeado de tres parques naturales: al norte la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, al oeste las Marismas del Odiel y, al sur y al este, el mayor parque nacional de España y Reserva de la Biosfera: Doñana.

Cada uno aporta su beneficio al viñedo. La sierra protege de los vientos fríos del norte y evita las heladas; las marismas humedecen el poniente atlántico y refrescan las noches de verano, haciendo la maduración más lenta y perfecta.

Doñana está en nuestro ADN: la mayoría de nuestras cepas crecen en el pre-parque y ayudan a mantener los humedales fijando la arena al suelo. Sus dunas móviles amortiguan el levante y las olas de calor de julio y agosto.

*El Condado is ringed by three protected areas: the Sierra de Aracena to the north, the Odiel marshlands to the west and, to the south and east, Spain's largest national park and UNESCO Biosphere Reserve, Doñana.*

*Each one gives something to the vineyard: shelter from northern winds and frost, Atlantic humidity that cools summer nights and slows ripening to perfection.*

*Doñana is in our DNA. Most of our 1,000 hectares lie inside the pre-park, binding sand to soil and helping the wetlands survive. Its shifting dunes temper the summer heat waves.*

---

*Por eso decimos que todos nuestros vinos son Grandes Reservas, pero Reservas de la Biosfera.*



LA BODEGA · THE WINERY



# VINÍCOLA DEL CONDADO DESDE 1955

---

Sociedad cooperativa fundada en 1955 por los pequeños viticultores del Condado. Hoy reúne cerca de 500 agricultores, 30.000 m<sup>2</sup> de instalaciones y una capacidad de almacenamiento superior a 40 millones de litros: la primera cooperativa vinícola de Andalucía.

Nuestra bodega de crianza no ha cambiado en más de cien años: 1.700 m<sup>2</sup> de arcos y bota de roble donde envejecen, por criaderas y soleras, los olorosos, dulces y vinos naranja.

*A co-operative founded in 1955 by the growers of El Condado. Today some 500 members, 30,000 m<sup>2</sup> of facilities and over 40 million litres of storage make it Andalusia's leading wine co-operative.*

*Our century-old ageing cellar — 1,700 m<sup>2</sup> of whitewashed arches and oak butts — still matures our olorosos, sweet wines and orange wines by the traditional criaderas y soleras method.*

---

500

SOCIOS VITICULTORES

---

1.000

HECTÁREAS DE  
VIÑEDO

---

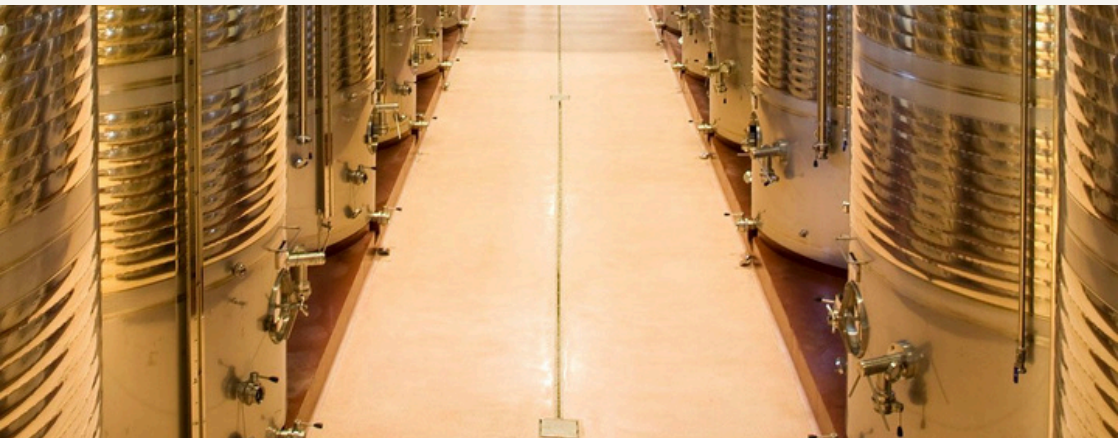
2 M

BOTELLAS AL AÑO

---

3 D.O.

CONDADO, VINAGRE Y  
VINO NARANJA





VINOS BLANCOS · WHITE WINES



# ZALEMA, LA UVA QUE SOLO SE PRODUCE AQUÍ

La zalema es nuestra variedad autóctona y no se cultiva en ningún otro lugar del mundo: el Condado de Huelva es su única casa. Versátil como pocas, da vinos blancos jóvenes de fruta limpia, sostiene la crianza oxidativa de los generosos y acepta la vendimia tardía de los dulces. Única, y distinta a todas las demás.

*Zalema is our native grape and grows nowhere else on earth — El Condado de Huelva is its only home. Remarkably versatile, it gives fresh young whites, sustains the oxidative ageing of our fortified wines and takes late harvest for the sweet ones. Unique, and unlike any other variety.*

## NUESTROS SUELOS · OUR SOILS

Nuestros suelos francos son una mezcla alucinante de todo lo que rodea a Huelva: arenas de Doñana, albariza de Jerez y barros de Extremadura y el Algarve. De esa confluencia nace su complejidad.

### ARENOSOS

Influencia de Doñana: drenaje, finura y aromas.

*Sandy, from Doñana — drainage and finesse.*

### CALIZOS O ALBARIZOS

Proximidad de Jerez: frescura, tensión y crianza.

*Albariza, from Jerez — freshness and tension.*

### DE BARROS O ARCILLOSOS

Tierra de Barros y el Algarve: cuerpo y estructura.

*Clay, from Extremadura and the Algarve — body.*

Cádiz, Badajoz, el Algarve portugués y el Atlántico de Doñana, todo en una copa.

# PRIVILEGIO DEL CONDADO

Blanco joven seco · Zalema, Colombar y Moscatel de Alejandría



Elaborado a partir de una esmerada selección manual de uvas de zalema, colombar y moscatel de Alejandría: la zalema aporta armonía, la colombar el cuerpo y los terpenos del moscatel su fragancia floral. Tras la fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable, cría cuatro meses sobre sus lías, que le dan estructura y untuosidad.

*A hand-selected blend of Zalema, Colombar and Muscat of Alexandria, fermented at controlled temperature in stainless steel and aged four months on its lees for structure and a rounder palate.*

## VISTA

Limpio y brillante, del amarillo pajizo a tonalidades verdosas.

## NARIZ

Aromas primarios de moscatel: fruta tropical y manzana verde con punteos florales de azahar y jazmín.

## BOCA

Untuoso y sabroso, muy estructurado y equilibrado, de final largo y afrutado.

## MARIDAJE

Cremas, mariscos y pescados. Servir a 7-9 °C.

*Bright straw-green. Tropical fruit and green apple over orange blossom and jasmine. Round, well-knit and long. Ideal with soups, shellfish and fish; serve at 7-9 °C.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Blanco joven       |
| AZÚCARES / SUGAR    | Seco               |
| CRIANZA / AGEING    | 4 meses sobre lías |
| GRADO / ABV         | 12 % vol.          |
| ACIDEZ TOTAL        | 4,7 ± 0,5 g/l      |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl              |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237012053       |
| EAN CAJA          | 18412237012050      |
| BOT. / CAJA       | 6                   |
| CAJAS / PALET     | 100                 |
| PESO CAJA / PALET | 7,7 kg / 800 kg     |
| MEDIDAS CAJA      | 23,3 × 16 × 36,2 cm |

# MIORO GRAN SELECCIÓN

Blanco seco · Zalema, listán y moscatel de Alejandría



Ensamblaje de tres variedades seleccionadas a mano: la zalema aporta armonía, el listán el cuerpo y los terpenos del moscatel de Alejandría su fragancia floral. Para darle mayor complejidad, el vino cría cuatro meses sobre sus propias lías, que le suman estructura y untuosidad al paladar.

*A blend of Zalema for harmony, Listán for body and Muscat of Alexandria for floral fragrance, aged four months on its lees.*

## VISTA

Limpio, del amarillo pajizo a tonalidades verdosas.

## NARIZ

Muy marcada por el moscatel: fruta tropical y manzana verde con punteos florales de azahar y jazmín.

## BOCA

Untuoso y sabroso, muy estructurado y bien equilibrado entre variedades, de paso largo y afrutado.

## MARIDAJE

Cremas, mariscos y pescados. Servir a 7-9 °C.

*Straw-green. Muscat-led tropical fruit and green apple over orange blossom. Unctuous, structured and long. Serve at 7-9 °C.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Blanco             |
| AZÚCARES / SUGAR    | Seco               |
| CRianza / AGEING    | 4 meses sobre lías |
| GRADO / ABV         | 12 % vol.          |
| TEMP. SERVICIO      | 7-9 °C             |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl              |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237002191   |
| EAN CAJA          | 08412237062195  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 76              |
| PESO CAJA / PALET | 8,4 kg / 660 kg |
| MEDIDAS CAJA      | 27 × 18 × 30 cm |

# MIORO SELECCIÓN

Blanco joven seco · 100 % zalema



Elaborado a partir de una esmerada y cuidadosa selección manual de uvas de zalema, la variedad autóctona del Condado de Huelva. Este vino joven y afrutado fermenta a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, lo que le permite resaltar todo el potencial aromático de la variedad. La tecnología más avanzada al servicio de un vino noble y selecto: un auténtico privilegio.

*Hand-picked Zalema, the native grape of El Condado, fermented at controlled temperature in stainless steel to draw out the variety's full aromatic potential.*

## VISTA

Limpio y brillante, del amarillo pajizo a tonalidades verdosas.

## NARIZ

Aromas primarios de zalema: fruta blanca madura, plátano, pera y manzana, muy limpio en nariz.

## BOCA

Ligero, muy sabroso, seco, suave, fresco y equilibrado, con buena vía retronasal y un final elegante.

## MARIDAJE

Cremas, mariscos y pescados. Servir a 7-9 °C.

*Bright straw-green. Ripe white fruit, banana, pear and apple. Light, dry, fresh and well balanced with an elegant finish. Serve at 7-9 °C.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Blanco joven |
| AZÚCARES / SUGAR    | Seco         |
| VARIEDAD / GRAPE    | 100 % zalema |
| GRADO / ABV         | 11,5 % vol.  |
| TEMP. SERVICIO      | 7-9 °C       |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl        |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237002139   |
| EAN CAJA          | 08412237022137  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 100             |
| PESO CAJA / PALET | 8,2 kg / 850 kg |
| MEDIDAS CAJA      | 23 x 15 x 34 cm |

# MIORO

Blanco joven seco · 100 % zalema



El Mioro de siempre, en su botella verde de hombro alto. Zalema recogida a mano y fermentada en frío para dejar la fruta intacta: un blanco directo, fresco y sin artificio, el que se pide de jarra en jarra en las tabernas del Condado.

*The original Mioro in its tall green bottle: hand-picked Zalema, cold-fermented to keep the fruit intact. A direct, fresh, unfussy white — the one poured by the jug in the taverns of El Condado.*

## VISTA

Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos, muy brillante.

## NARIZ

Fruta blanca madura, plátano y manzana verde, muy limpia y franca.

## BOCA

Ligero, seco y fresco, de paso fácil y final afrutado.

## MARIDAJE

Aperitivo, mariscos, pescado frito y guisos marineros. Servir a 7-9 °C.

*Pale straw with green glints. Ripe white fruit, banana and green apple. Light, dry and fresh with a fruity finish. Serve at 7-9 °C.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Blanco joven  |
| AZÚCARES / SUGAR    | Seco          |
| VARIEDAD / GRAPE    | Por confirmar |
| GRADO / ABV         | Por confirmar |
| TEMP. SERVICIO      | Por confirmar |
| FORMATO / FORMAT    | Por confirmar |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| EAN BOTELLA       | Por confirmar |
| EAN CAJA          | Por confirmar |
| BOT. / CAJA       | 6             |
| CAJAS / PALET     | Por confirmar |
| PESO CAJA / PALET | Por confirmar |
| MEDIDAS CAJA      | Por confirmar |

# PRIVILEGIO SEMIDULCE

Blanco joven semidulce · 100 % zalema, Colombar y Moscatel de Alejandría



Vino blanco joven elaborado mediante fermentación controlada a no más de 16 °C, detenida antes de que todos los azúcares se conviertan en alcohol para conservar un suave dulzor natural. Procede de una cuidadosa selección manual de zalema, colombar y moscatel de Alejandría.

*Fermentation is stopped below 16 °C, leaving a gentle natural sweetness. Hand-picked Zalema, Colombar and Muscat of Alexandria.*

## VISTA

Limpio, del amarillo pajizo a tonalidades verdosas.

## NARIZ

Fruta blanca de hueso, plátano y manzana verde, con toques herbáceos y punteos florales.

## BOCA

Untuoso y sabroso; su dulzor amable y su buena acidez lo dejan muy equilibrado, de final largo y redondo.

## MARIDAJE

Cremas, mariscos y pescados. Servir a 7-9 °C.

*Straw-green. Stone fruit, banana and green apple with herbal and floral notes. Unctuous, gently sweet, balanced by fresh acidity. Serve at 7-9 °C.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Blanco      |
| AZÚCARES / SUGAR    | Semidulce   |
| CRianza / AGEING    | Sin crianza |
| GRADO / ABV         | 11 % vol.   |
| TEMP. SERVICIO      | 7-9 °C      |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl       |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237012077       |
| EAN CAJA          | 18412237012074      |
| BOT. / CAJA       | 6                   |
| CAJAS / PALET     | 100                 |
| PESO CAJA / PALET | 7,7 kg / 800 kg     |
| MEDIDAS CAJA      | 23,5 × 16 × 36,2 cm |

# DON CONDADO

Blanco joven semidulce · 100 % zalema



Blanco joven semidulce elaborado mediante fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable, detenida antes de que todos sus azúcares se hayan convertido en alcohol: así conserva un suave dulzor natural. Cien por cien zalema, la uva autóctona del Condado de Huelva, lo que lo convierte en un vino único.

*A young Zalema white with fermentation stopped early, keeping a gentle natural sweetness. The house wine of El Condado — easy, fresh and unfussy.*

## VISTA

Limpio, del amarillo pajizo a tonalidades verdosas.

## NARIZ

Altamente dotado de aromas primarios de la zalema: fruta blanca de hueso, plátano y manzana verde, con toques herbáceos y florales.

## BOCA

Ligero y sabroso, con dulzor equilibrado y acidez elegante. Buena vía retronasal, de postgusto elegante.

## MARIDAJE

Cremas, mariscos y pescados. Servir a 7-9 °C.

*Straw-green. Stone fruit, banana and green apple with herbal and floral touches. Light and savoury, gently sweet with elegant acidity. Serve at 7-9 °C.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Blanco joven |
| AZÚCARES / SUGAR    | Semidulce    |
| VARIEDAD / GRAPE    | Zalema       |
| GRADO / ABV         | 11 % vol.    |
| TEMP. SERVICIO      | 7-9 °C       |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl        |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237002115   |
| EAN CAJA          | 08412237062119  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 100             |
| PESO CAJA / PALET | 7 kg / 720 kg   |
| MEDIDAS CAJA      | 24 × 16 × 33 cm |

# DON CONDADO SELECCIÓN

Blanco joven semidulce · 100 % zalema



Blanco joven semidulce elaborado mediante fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable, detenida antes de que todos sus azúcares se hayan convertido en alcohol: así conserva un suave dulzor natural. Cien por cien zalema, la uva autóctona del Condado de Huelva, lo que lo convierte en un vino único.

*A young Zalema white with fermentation stopped early, keeping a gentle natural sweetness. The house wine of El Condado — easy, fresh and unfussy.*

## VISTA

Limpio, del amarillo pajizo a tonalidades verdosas.

## NARIZ

Altamente dotado de aromas primarios de la zalema: fruta blanca de hueso, plátano y manzana verde, con toques herbáceos y florales.

## BOCA

Ligero y sabroso, con dulzor equilibrado y acidez elegante. Buena vía retronasal, de postgusto elegante.

## MARIDAJE

Cremas, mariscos y pescados. Servir a 7-9 °C.

*Straw-green. Stone fruit, banana and green apple with herbal and floral touches. Light and savoury, gently sweet with elegant acidity. Serve at 7-9 °C.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Blanco joven |
| AZÚCARES / SUGAR    | Semidulce    |
| VARIEDAD / GRAPE    | Zalema       |
| GRADO / ABV         | 11 % vol.    |
| TEMP. SERVICIO      | 7-9 °C       |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl        |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237002115   |
| EAN CAJA          | 08412237062119  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 100             |
| PESO CAJA / PALET | 7 kg / 720 kg   |
| MEDIDAS CAJA      | 24 × 16 × 33 cm |



VINOS TINTOS · RED WINES



## LANTERO, EL QUE ABRE CAMINO

---

El Condado no tiene variedad tinta autóctona. Para encontrarla, en los años 2000 plantamos en la zona un abanico de variedades y las seguimos añada tras añada, a ver cuál se aclimataba de verdad. Ganaron dos: la syrah y la tempranillo.

De esa investigación nace Lantero, nuestra gama de tintos —Lantero Roble y Lantero Cosecha—, elaborados por criomaceración prefermentativa para extraer el color y la fruta en frío, antes de que arranque la fermentación.

---

### SYRAH

Fruta negra, violeta y especia. Aguanta el calor y madura sin perder acidez.

*El Condado has no native red grape. In the 2000s we planted a range of reds across the area and followed them vintage after vintage to see which truly acclimatised. Two won: Syrah and Tempranillo.*

*That research gave us Lantero — Lantero Roble and Lantero Cosecha — made by cold pre-fermentation maceration, drawing colour and fruit before fermentation begins.*

---

### TEMPRANILLO

Fruta roja y estructura. Brota pronto y aprovecha el ciclo largo del Atlántico.

---

*En un tiro de mulos, el lantero va delante. Su trabajo no es tirar: es guiar. El nuestro fue el primer tinto de la D.O., el que abrió camino a los demás.*

*In a mule team the lantero walks in front. Its job is not to pull, but to lead — as ours was the first red of the D.O.*

# LANTERO ROBLE

Tinto roble · Syrah · 4-6 meses en roble americano



Elaborado mediante criomaceración prefermentativa a partir de una cuidada selección de uvas syrah de nuestros viñedos, con crianza de 4 a 6 meses en roble americano. Es el resultado de un largo proceso de investigación de Vinícola del Condado, que ha logrado la perfecta adecuación de esta variedad a las tierras del Condado de Huelva.

*Cold pre-fermentation maceration of estate-grown Syrah, aged 4-6 months in American oak — the fruit of years of research adapting the variety to El Condado's soils.*

## VISTA

Rujo cereza muy vivo, con tonalidades violáceas en los bordes.

## NARIZ

Intensa en fruta negra y roja —mora y ciruela—, punteos florales de rosa y violeta y un final especiado y tostado del roble.

## BOCA

Buena estructura, frutal y fresco, de paso goloso y equilibrado, con taninos suaves muy agradables.

## MARIDAJE

Aves, ternera, setas, embutidos y quesos; carnes a la brasa, en especial cerdo ibérico.

*Vivid cherry red with violet rim. Blackberry and plum, rose and violet, sweet spice and toast. Fresh, with soft tannins. Great with grilled Iberian pork and cured cheeses.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Tinto roble               |
| VARIEDAD / GRAPE    | Syrah                     |
| CRianza / AGEING    | 4-6 meses roble americano |
| GRADO / ABV         | 13 % vol.                 |
| TEMP. SERVICIO      | 15-17 °C                  |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl                     |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237003303   |
| EAN CAJA          | 08412237033303  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 100             |
| PESO CAJA / PALET | 7 kg / 720 kg   |
| MEDIDAS CAJA      | 24 × 16 × 33 cm |

# LANTERO COSECHA

Tinto joven seco · 100 % syrah



Elaborado a partir de uvas de syrah de nuestros viñedos, recogidas manualmente durante la segunda semana de agosto. La vinificación se hace en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, para extraer todo el color y los aromas propios de la variedad. Es el resultado del largo proceso de investigación de Vinícola del Condado, que logró la perfecta adecuación de la syrah a las tierras del Condado de Huelva.

*Estate-grown Syrah, hand-picked in the second week of August and vinified in temperature-controlled stainless steel to capture the variety's colour and aroma.*

## VISTA

Rojo cereza elegante, con tonalidades violáceas en la capa superior que denotan su juventud.

## NARIZ

Sobresalen los frutos del bosque —mora y frambuesa—, con sensaciones balsámicas y notas tostadas que evocan al cacao.

## BOCA

Destaca su frutuosidad, con buen paso de boca y buena intensidad.

## MARIDAJE

Tabla de quesos, buena chacina y carnes a la brasa. Servir a 14-16 °C.

*Elegant cherry red with youthful violet rim. Blackberry and raspberry over balsamic and cocoa-toast notes. Fruit-forward, with real intensity. Great with cheeses, cured meats and grilled meat.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Tinto joven   |
| AZÚCARES / SUGAR    | Seco          |
| VARIEDAD / GRAPE    | 100 % syrah   |
| GRADO / ABV         | 12,5 % vol.   |
| ACIDEZ TOTAL        | 5,0 ± 0,3 g/l |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl         |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237003204       |
| EAN CAJA          | 08412237063208      |
| BOT. / CAJA       | 6                   |
| CAJAS / PALET     | 100                 |
| PESO CAJA / PALET | 8 kg / 818 kg       |
| MEDIDAS CAJA      | 23 × 15,5 × 32,3 cm |



BURBUJAS · SPARKLING



## BURBUJAS, VISITAS Y PUERTAS ABIERTAS

Dos cavas de método tradicional, con nueve meses de rima en botella antes del degüello, y dos frizzantes ligeros de apenas 5,5 grados. Palacios de Doñana lleva en la etiqueta al linco que da nombre al parque: la burbuja fina de quien se toma su tiempo.

Y porque el vino se entiende mejor en su sitio, abrimos la bodega: el Museo del Vino del Condado, las visitas guiadas por la nave centenaria de botas y las catas son hoy parte de la casa tanto como la vendimia.

*Two traditional-method cava, nine months on their lees in bottle before disgorging, and two light 5,5 % frizzantes. Palacios de Doñana carries the lynx of the national park on its label — the fine bubble of those who take their time.*

*And because wine makes more sense where it is made, our doors are open: the Condado Wine Museum, guided tours of the century-old cellar and tastings are now as much a part of the house as the harvest itself.*

### MUSEO DEL VINO

La historia del Condado en Bollullos, entre botas y lagares.

### VISITAS GUIADAS

La nave centenaria de criaderas y soleras, por dentro.

### CATAS

De la zalema al oloroso viejo, copa por copa.

Venga a vernos: C/ San José, 2 · Bollullos Par del Condado · 959 410 261

# PALACIOS DE DOÑANA

Cava Brut Nature · Macabeo y parellada · Método tradicional



Cava brut nature de una escrupulosa selección de macabeo y parellada, recogidas en el momento óptimo de maduración. Tras el desfangado fermenta a temperatura controlada en acero inoxidable y pasa después a la segunda fermentación en botella por el método champenoise, que le da un rosario de burbujas finas y duraderas. A los nueve meses de rima llega el degüelle y el licor de expedición que firma su carácter seco y punzante.

*Brut nature cava from selected Macabeo and Parellada, second-fermented in bottle by the champenoise method and aged nine months on its lees before disgorging.*

## VISTA

Amarillo pálido, muy limpio y brillante, con un elegante rosario de burbujas finas y persistentes que sube del fondo a la superficie.

## NARIZ

Aromas afrutados que recuerdan a la manzana.

## BOCA

Elegante y de fina acidez, buen paso y amplio en vía retronasal.

## MARIDAJE

Cocina asiática y platos grasos como el foie. Servir a 6-8 °C.

*Pale yellow with a fine, persistent bead. Orchard-apple fruit. Elegant, finely acidic and broad on the finish. Great with Asian food and foie gras. Serve at 6-8 °C.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Cava               |
| AZÚCARES / SUGAR    | Brut nature        |
| MÉTODO / METHOD     | Tradicional        |
| CRianza / AGEING    | 9 meses en botella |
| GRADO / ABV         | 12 % vol.          |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl              |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237009008     |
| EAN CAJA          | 08412237069002    |
| BOT. / CAJA       | 6                 |
| CAJAS / PALET     | 64                |
| PESO CAJA / PALET | 9,6 kg / 633 kg   |
| MEDIDAS CAJA      | 19 × 28 × 32,5 cm |

# PALACIOS DE DOÑANA

Cava Semiseco · Macabeo y parellada · Método tradicional



Macabeo y parellada de vendimia manual, de nuestros mejores pagos. Fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable y segunda fermentación en la propia botella por el método tradicional. Tras nueve meses de maduración se degüella y se rellena con un licor de expedición dulce, que es el que dulcifica su entrada y le da el carácter semiseco.

*Hand-picked Macabeo and Parellada from our best plots, bottle-fermented by the traditional method and aged nine months, then finished with a sweet dosage that softens the attack.*

## VISTA

Amarillo pálido y brillante, con una burbuja finísima y persistente.

## NARIZ

Aromas primarios que recuerdan a la manzana, con suaves matices de levaduras y panadería.

## BOCA

Elegante y de muy buen paso, muy suave por el azúcar del licor de expedición y muy amplio en vía retronasal.

## MARIDAJE

Quesos, pescados y revueltos. Servir a 6-8 °C.

*Bright pale yellow with a very fine bead. Apple over gentle bready, yeasty notes. Elegant and soft, broad on the finish. Great with cheeses, fish and scrambled eggs. Serve at 6-8 °C.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Cava               |
| AZÚCARES / SUGAR    | Semiseco           |
| MÉTODO / METHOD     | Tradicional        |
| CRianza / AGEING    | 9 meses en botella |
| GRADO / ABV         | 12 % vol.          |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl              |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237009015     |
| EAN CAJA          | 08412237069019    |
| BOT. / CAJA       | 6                 |
| CAJAS / PALET     | 64                |
| PESO CAJA / PALET | 9,6 kg / 633 kg   |
| MEDIDAS CAJA      | 19 × 28 × 32,5 cm |

# SESEO 5,5

Moscato frizzante semidulce · 100 % moscatel



Elaborado a partir de una cuidadosa selección manual de uva moscatel a la que se detiene la fermentación, conservando un dulzor agradable y la punzante sensación gaseosa del carbónico generado. Un lujo refrescante y suave, apto para todo tipo de consumidores.

*Hand-picked Muscat with fermentation halted to keep natural sweetness and a gentle sparkle. Light, fresh and easy-drinking at just 5,5 % vol.*

## VISTA

Limpio, del amarillo pajizo a tonalidades verdosas, con aguja fina.

## NARIZ

Aromas primarios de moscatel de Alejandría: fruta tropical, manzana verde y ligeros punteos florales.

## BOCA

Ligero y sabroso, con notas cítricas; suave, fresco y equilibrado, de final elegante.

## MARIDAJE

Aperitivo, cremas, mariscos y pescados. Servir muy frío, a 5-7 °C.

*Pale straw with fine bubbles. Tropical fruit and green apple. Light, citrusy and softly sweet. Serve well chilled at 5-7 °C.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Moscato frizzante |
| AZÚCARES / SUGAR    | Semidulce         |
| VARIEDAD / GRAPE    | Moscatel          |
| GRADO / ABV         | 5,5 % vol.        |
| TEMP. SERVICIO      | 5-7 °C            |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl             |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237001507   |
| EAN CAJA          | 08412237001507  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 100             |
| PESO CAJA / PALET | 7 kg / 720 kg   |
| MEDIDAS CAJA      | 24 × 16 × 33 cm |

# LALALA

Frizzante semidulce · 100 % moscatel · 5,5 % vol.



Moscatel seleccionada a mano y fermentación detenida en acero inoxidable, para dejar un dulzor amable y la aguja punzante del carbónico propio. Cinco grados y medio: la burbuja de beber sin pensarlo, muy frío y en buena compañía.

*Hand-picked Muscat with fermentation stopped in stainless steel, leaving a gentle sweetness and a natural sparkle. At 5.5 % vol., a bubble for drinking without a second thought.*

## VISTA

Limpio, del amarillo pajizo a tonalidades verdosas.

## NARIZ

Muy dotado de aromas primarios del moscatel de Alejandría: fruta tropical y manzana verde con ligeros punteos florales.

## BOCA

Ligero y sabroso, con notas cítricas; suave, fresco y equilibrado, de final elegante.

## MARIDAJE

Cremas, mariscos y pescados. Servir a 5-7 °C.

*Pale straw-green. Tropical fruit and green apple over light florals. Light, citrusy, soft and fresh with an elegant finish. Serve at 5-7 °C.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Frizzante      |
| AZÚCARES / SUGAR    | Semidulce      |
| VARIEDAD / GRAPE    | 100 % moscatel |
| GRADO / ABV         | 5,5 % vol.     |
| PRESIÓN             | 1,5 bar        |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl          |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237021505         |
| EAN CAJA          | 08412237021505        |
| BOT. / CAJA       | 6                     |
| CAJAS / PALET     | 100                   |
| PESO CAJA / PALET | 7,2 kg / 740 kg       |
| MEDIDAS CAJA      | 23,5 × 15,7 × 33,5 cm |



CRIADERAS Y SOLERAS

# VINOS GENEROSOS, NARANJA Y AROMATIZADOS

---

*Una nave de 1.700 m<sup>2</sup> que no ha cambiado en más de cien años. Aquí, en botas de roble y por el sistema tradicional de criaderas y soleras, envejecen los vinos que solo el Condado de Huelva sabe hacer.*

*A 1,700 m<sup>2</sup> cellar unchanged in over a century, where oak butts and the traditional criaderas y soleras system age the wines only El Condado knows how to make.*

# VDM ORANGE

Vino aromatizado dulce · Moscatel · 24 meses en criaderas y soleras



Vino de maceración naranja elaborado siguiendo la receta tradicional de las centenarias Bodegas Pinzón de Moguer. Nace de la colaboración con la cooperativa COBELLA de Lepe, que aporta sus mejores naranjas: sus cáscaras se maceran en el alcohol que después se añade al mosto de moscatel. Envejece 24 meses en crianza oxidativa por criaderas y soleras.

*Orange-macerated wine made to the historic recipe of Bodegas Pinzón in Moguer: orange peel from Lepe steeped in spirit, added to Muscat must and oxidatively aged 24 months.*

VISTA

Caoba anaranjado, muy brillante y limpio.

NARIZ

Aromas limpios y profundos, marcadamente florales —azahar y jazmín— y tostados de barrica.

BOCA

Sedoso y dulce; vuelven los aromas florales con toques de caramelo. Persistente y complejo, muy largo en vía retronasal.

MARIDAJE

Postres y dulces. Sorprendente en coctelería.

*Bright orange-mahogany. Orange blossom, jasmine and barrel toast. Silky and sweet with caramel notes and a very long finish. Perfect with desserts and in cocktails.*

FICHA TÉCNICA

|                     |                              |
|---------------------|------------------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Vino aromatizado             |
| AZÚCARES / SUGAR    | Dulce                        |
| CRianza / AGEING    | 24 meses criaderas y soleras |
| GRADO / ABV         | 15 % vol.                    |
| VARIEDAD / GRAPE    | Moscatel                     |
| FORMATO / FORMAT    | 50 cl                        |

DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237001545   |
| EAN CAJA          | 08412237061532  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 144             |
| PESO CAJA / PALET | 6 kg / 880 kg   |
| MEDIDAS CAJA      | 20 × 14 × 32 cm |

# MISTERIO NARANJA

Generoso de licor dulce · Zalema · 24 meses en bota de roble



Mistela obtenida con alcohol macerado en cáscara de naranja, envejecida después 24 meses en botas de roble por el sistema tradicional de criaderas y soleras. Por sus excepcionales características solo se produce en los años en que la vendimia ofrece fruto de calidad contrastada.

*A mistela made with orange-peel-macerated spirit, aged 24 months in oak butts. Produced only in vintages of proven quality.*

## VISTA

Caoba anaranjado, muy brillante y limpio.

## NARIZ

Muy aromático y persistente, de carácter marcadamente floral —azahar y jazmín— con tostados de barrica.

## BOCA

Sedoso, con un dulzor que no empalaga; vuelven los aromas florales con toques de caramelo. Muy largo en vía retronasal.

## MARIDAJE

Postres y dulces. Excelente combinado con ron viejo y cola.

*Bright orange-mahogany. Intensely floral with toasted oak. Silky, sweet but never cloying, with a very long finish. Superb with desserts or mixed with aged rum.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Generoso de licor   |
| AZÚCARES / SUGAR    | Dulce               |
| CRIANZA / AGEING    | Criaderas y soleras |
| GRADO / ABV         | 15 % vol.           |
| VARIEDAD / GRAPE    | Zalema              |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl               |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237001064   |
| EAN CAJA          | 08412237061068  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 100             |
| PESO CAJA / PALET | 8,2 kg / 850 kg |
| MEDIDAS CAJA      | 23 × 15 × 34 cm |

# MISTERIO OLOROSO

Generoso seco · Zalema · Crianza oxidativa en criaderas y soleras



Bajo el nombre de Misterio reunimos una gama de vinos generosos fruto de décadas de buen hacer enológico, que recogen lo mejor de la tradición vitivinícola del Condado. Este oloroso se obtiene por crianza oxidativa en el tradicional sistema de criaderas y soleras, a partir de una cuidadosa selección de uva zalema.

*Oxidatively aged Zalema from the traditional criaderas y soleras system — the heart of El Condado's fortified-wine heritage.*

## VISTA

Caoba con reflejos nacarinos, muy brillante y limpio.

## NARIZ

Aromas terciarios punzantes a frutos secos, sobre todo almendra, con toques de café y toffee.

## BOCA

Seco, lleno de matices y pleno de sabores; muy estructurado y persistente, de vía retronasal compleja.

## MARIDAJE

Tapas y aperitivos, quesos y chacinas. Su mejor compañera: la almendra salada.

*Bright mahogany. Pungent almond, coffee and toffee. Dry, layered, structured and persistent. Made for tapas, cured meats, cheeses and salted almonds.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Generoso de licor   |
| AZÚCARES / SUGAR    | Seco                |
| CRianza / AGEING    | Criaderas y soleras |
| GRADO / ABV         | 18 % vol.           |
| VARIEDAD / GRAPE    | Zalema              |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl               |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237001026   |
| EAN CAJA          | 08412237061020  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 100             |
| PESO CAJA / PALET | 8,2 kg / 850 kg |
| MEDIDAS CAJA      | 23 × 15 × 34 cm |

# OLOROSO MUY VIEJO

Generoso seco · Zalema · Criaderas y soleras



La cima de la solera: el oloroso que más tiempo ha permanecido en bota, embotellado en decantador de 50 cl. Crianza oxidativa por criaderas y soleras a partir de zalema seleccionada, hasta alcanzar una concentración que solo dan los años.

*The top of the solera: our longest-aged oloroso, bottled in a 50 cl decanter. Oxidative ageing by criaderas y soleras from selected Zalema, to a concentration only time can give.*

## VISTA

Caoba oscuro con reflejos ambarinos, muy brillante y denso.

## NARIZ

Frutos secos tostados —almendra y avellana—, con café, toffee y madera noble.

## BOCA

Seco y muy concentrado, de enorme persistencia y vía retronasal larguísima.

## MARIDAJE

Chacinas, quesos curados, consomés y almendra salada. Servir a 13-15 °C.

*Deep mahogany with amber glints. Toasted almond and hazelnut, coffee, toffee and noble oak. Dry, concentrated and immensely persistent. Serve at 13-15 °C.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Generoso de licor   |
| AZÚCARES / SUGAR    | Seco                |
| CRianza / AGEING    | Criaderas y soleras |
| GRADO / ABV         | 20 % vol.           |
| VARIEDAD / GRAPE    | Zalema              |
| FORMATO / FORMAT    | 50 cl · decantador  |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237001132 |
| EAN CAJA          | Por confirmar |
| BOT. / CAJA       | Por confirmar |
| CAJAS / PALET     | Por confirmar |
| PESO CAJA / PALET | Por confirmar |
| MEDIDAS CAJA      | Por confirmar |

# MISTERIO DULCE

Generoso de licor dulce · Mistela de zalema · Criaderas y soleras



Mistela de cuidadosa preparación, siguiendo métodos auténticamente tradicionales. Madura en madera noble por el sistema de criaderas y soleras hasta lograr reflejos de oro viejo y una composición perfectamente equilibrada de alcohol y azúcares, con un delicado fondo de pasificación.

*A traditionally made mistela matured in noble oak by criaderas y soleras, with old-gold glints and a velvety raisined depth.*

## VISTA

Ámbar oscuro con ribete yodado.

## NARIZ

Muy limpia y persistente: uva pasificada con complejos destellos de crianza.

## BOCA

Sedoso, de ligero dulzor y paso muy agradable, con recuerdos de caramelo y café. Persistente y complejo.

## MARIDAJE

Cualquier postre, o solo como licor. Servir a 13-15 °C.

## PREMIOS

Virtus Plata 2019 · CINVE Plata 2018 · CINVE 2016 · Vinalies de Oro 2003 · Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas 2002 · Bacchus de Plata 2002 · Zarcillo de Plata 2001

## FICHA TÉCNICA

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Generoso de licor   |
| AZÚCARES / SUGAR    | Dulce               |
| CRianza / AGEING    | Criaderas y soleras |
| GRADO / ABV         | 15 % vol.           |
| TEMP. SERVICIO      | 13-15 °C            |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl               |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237001033   |
| EAN CAJA          | 08412237061037  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 100             |
| PESO CAJA / PALET | 8,2 kg / 850 kg |
| MEDIDAS CAJA      | 23 x 15 x 34 cm |

# MISTERIO PEDRO XIMÉNEZ

Mistela · Vino de licor dulce · 2 años en criaderas y soleras



Las uvas pedro ximénez se recolectan en su punto óptimo de madurez y se someten al tradicional proceso de asoleo, extendidas sobre capachos de esparto para favorecer su pasificación natural y concentrar azúcares y aromas. Tras el prensado suave se obtiene un mosto denso que no llega a fermentar: se le añade alcohol de origen vínico hasta los 15 % vol. y cría un mínimo de dos años en botas de roble americano.

*Pedro Ximénez grapes sun-dried on esparto mats to concentrate sugars and aroma, gently pressed into a must that never ferments, fortified to 15 % vol. and aged at least two years in American oak.*

## VISTA

Caoba brillante con reflejos ámbar y negro.

## NARIZ

Profundo e intenso, con notas de pasas, miel, higos secos, caramelo y frutos secos tostados, sobre un fondo de madera fina y especias.

## BOCA

Dulce, aterciopelada y equilibrada; de textura untuosa, con recuerdos de miel y pasas y un final largo que refleja su crianza en roble.

## MARIDAJE

Acompañante ideal de postres y dulces. Sorprendente combinado en coctelería.

*Bright mahogany with amber glints. Raisin, honey, dried fig, caramel and roasted nuts over fine oak and spice. Sweet, velvety and long.*

## FICHA TÉCNICA

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| TIPO / TYPE      | Vino de licor              |
| AZÚCARES / SUGAR | Dulce                      |
| VARIEDAD / GRAPE | Pedro Ximénez              |
| CRianza / AGEING | 2 años criaderas y soleras |
| GRADO / ABV      | 15 % vol.                  |
| FORMATO / FORMAT | 50 cl                      |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237001132   |
| EAN CAJA          | 08412237001132  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 100             |
| PESO CAJA / PALET | 6 kg / 640 kg   |
| MEDIDAS CAJA      | 20 × 14 × 32 cm |

# MISTERIO VERMOUTH

Vino aromatizado semidulce · Más de 40 hierbas · 15 meses en roble



Vermouth elaborado según una receta tradicional de los años cincuenta, con la maceración de más de cuarenta hierbas, flores y raíces: ajeno, anís estrellado, clavo, saúco, cardamomo, piel de naranja, vainilla, canela, nuez moscada, jengibre y las que llamamos hierbas de Doñana — hinojo, enebro, jara y tomillo—. Envejece un mínimo de quince meses en roble americano.

*A 1950s recipe macerating over forty herbs, flowers and roots — including our own Doñana herbs — then aged at least fifteen months in American oak.*

## VISTA

Caoba con reflejos yodados y nacarinos.

## NARIZ

Intensa y persistente, dominada por ajeno y saúco; luego canela, clavo y vainilla, y un final sutil de hierbas de Doñana.

## BOCA

Equilibrio perfecto entre azúcar, acidez y amargos: un vino redondo y en armonía.

## MARIDAJE

Aperitivo con hielo y naranja; tapas, quesos y chacinas.

*Mahogany with pearly glints. Wormwood and elderflower over cinnamon, clove, vanilla and wild Doñana herbs. Perfectly poised. Serve over ice with orange.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Aromatizado             |
| AZÚCARES / SUGAR    | Semidulce               |
| CRianza / AGEING    | Mín. 15 meses en solera |
| GRADO / ABV         | 15 % vol.               |
| VARIEDAD / GRAPE    | Zalema                  |
| FORMATO / FORMAT    | 75 cl                   |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237001118   |
| EAN CAJA          | 08412237001118  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 100             |
| PESO CAJA / PALET | 8,2 kg / 850 kg |
| MEDIDAS CAJA      | 23 × 15 × 34 cm |

# MISTERIO EXPERIENCE

Vino de limón dulce · Moscatel de Alejandría y zalema de vendimia tardía



Vino de limón obtenido de una escrupulosa selección de moscatel de Alejandría y zalema de vendimia tardía, donde el alcohol añadido se ha macerado previamente con cáscaras de limón deshidratadas: una mezcla irrepetible de las variedades Eureka, Verna y Fino. Único en el mundo, es una derivación del Vino Naranja del Condado de Huelva, sustituyendo la naranja por el limón.

*The world's first lemon wine: late-harvest Muscat and Zalema fortified with spirit macerated in dried peel of Eureka, Verna and Fino lemons.*

## VISTA

Amarillento con reflejos verdosos, de textura sedosa.

## NARIZ

Muy aromática: frescor de limón sutil y elegante que recuerda al azahar, con notas herbáceas del limón Verna.

## BOCA

Sedoso y ligeramente dulce sin empalagar, con una acidez elevadísima que le aporta mucha frescura.

## MARIDAJE

Sobremesas largas, postres cítricos y coctelería.

*Silky pale yellow. Elegant lemon and orange blossom with herbal Verna notes. Gently sweet with strikingly high acidity. Made for long afternoons, citrus desserts and cocktails.*

## FICHA TÉCNICA

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| TIPO DE VINO / TYPE | Aromatizado         |
| AZÚCARES / SUGAR    | Dulce               |
| CRIANZA / AGEING    | Criaderas y soleras |
| GRADO / ABV         | 15 % vol.           |
| VARIEDAD / GRAPE    | Moscatel y zalema   |
| FORMATO / FORMAT    | 50 cl               |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237001071   |
| EAN CAJA          | 08412237001071  |
| BOT. / CAJA       | 6               |
| CAJAS / PALET     | 100             |
| PESO CAJA / PALET | 8,2 kg / 850 kg |
| MEDIDAS CAJA      | 23 x 15 x 34 cm |



OTROS PRODUCTOS · INNOVACIÓN



## INNOVAR ES PARTE DEL OFICIO

La innovación no es aquí un departamento: atraviesa la casa de lado a lado. Está en el etiquetado inteligente y en etiquetas que huelen a lo que hay dentro de la botella, y está en el producto: jaleas de vino de vermut y de oloroso, vinos de fruta de limón y de fresa, cócteles aromatizados en botellín para el consumo joven.

Y está, sobre todo, en Carámbano: el único vino de hielo de Andalucía y uno de los pocos de España. En 2021, la Junta de Andalucía nos distinguió como la pyme más innovadora de Andalucía.

*Innovation here is not a department — it runs right through the house. It is in smart labelling and in labels that smell of the wine inside; and it is in the products: vermouth and oloroso wine jellies, lemon and strawberry fruit wines, aromatised cocktails in small bottles.*

*And above all in Carámbano: the only ice wine in Andalucía and one of very few in Spain. In 2021 the Regional Government of Andalucía named us the most innovative SME in Andalucía.*

### ETIQUETA QUE HUELE

Etiquetado inteligente y aromático: la botella se explica antes de abrirse.

### VINO MÁS ALLÁ DE LA COPA

Jaleas de vermut y oloroso, vinos de limón y fresa, cócteles en botellín.

### VINO DE HIELO

Carámbano: el único de Andalucía, de los pocos de España.

*Seis siglos de oficio no se sostienen repitiéndose: se sostienen preguntando qué falta por hacer.*

PREMIO DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA A LA PYME MÁS INNOVADORA DE ANDALUCÍA · 2021

# CARÁMBANO

Vino de hielo dulce · Moscatel de Alejandría y zalema



Vino de hielo andaluz, elaborado en el cálido verano de Huelva. Las uvas sobremaduras de moscatel de Alejandría y zalema se congelan en cámaras antes del prensado: al helarse el grano, el agua se expande y rompe la uva, liberando una gran concentración de azúcares, ácidos y precursores aromáticos. Carámbano es la prueba de que aquí se intenta siempre ir más allá.

*An Andalusian ice wine made in the heat of Huelva: over-ripe Muscat and Zalema frozen in cold chambers before pressing, so the ice bursts the grape and concentrates sugars, acids and aromas. Proof that the hardest wine to make here was worth making.*

## VISTA

Amarillo pálido con tonalidades doradas, muy limpio y brillante.

## NARIZ

Muy limpio y fragante: fruta blanca y florales de azahar y jasmín propios del moscatel.

## BOCA

Dulzor agradable que, con una buena acidez, redondea la boca y deja una sensación plena. Intenso en vía retronasal.

## MARIDAJE

Perfecto con salazones y con postres. Ideal con cremas y mariscos.

*Pale yellow with golden glints. Orange blossom, jasmine and white fruit. Sweet but firmly acidic, full and long. Excellent with salt-cured fish and with desserts alike.*

## FICHA TÉCNICA

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| TIPO / TYPE      | Vino de hielo     |
| AZÚCARES / SUGAR | Dulce             |
| VARIEDAD / GRAPE | Moscatel y zalema |
| GRADO / ABV      | 10 % vol.         |
| ZONA / AREA      | Condado de Huelva |
| FORMATO / FORMAT | 50 cl             |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237021079    |
| EAN CAJA          | 08412237021079   |
| BOT. / CAJA       | 6                |
| CAJAS / PALET     | 144              |
| PESO CAJA / PALET | 5,75 kg / 850 kg |
| MEDIDAS CAJA      | 19 x 13 x 31 cm  |

# BOTARROBLE

Vinagre de vino añejo · Reserva · 8° de acidez



Resultado de dos fermentaciones sucesivas. En la primera, alcohólica, las levaduras del género *Saccharomyces* transforman el mosto de uva en vino. En la segunda, acética, las bacterias del género *Acetobacter* degradan ese alcohol a ácido acético, que determina la acidez del vinagre. Después llega el envejecimiento en barrica, que le aporta sus tostados característicos.

*Two successive fermentations — alcoholic, then acetic — followed by barrel ageing, which gives Botaroble its characteristic toasted depth.*

## VISTA

Color caoba anaranjado, muy brillante y limpio.

## NARIZ

Muy aromático y persistente. Presenta aromas propios de la fermentación acética y tostados procedentes de la barrica.

## BOCA

Persistente y complejo, muy largo en vía retronasal.

## MARIDAJE

Tiene un maridaje amplísimo: su presencia aumenta la persistencia del sabor de cualquier plato.

*Orange-mahogany, bright and clean. Intensely aromatic, with acetic and barrel-toast notes. Persistent and complex — it lengthens the flavour of whatever it dresses.*

## FICHA TÉCNICA

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| TIPO / TYPE      | Vinagre de vino       |
| CRianza / AGEING | Reserva, en barrica   |
| GRADO ACÉTICO    | 8°                    |
| ACIDEZ TOTAL     | > 6 g/l ác. tartárico |
| ACIDEZ VOLÁTIL   | Máx. 0,65 g/l         |
| FORMATO / FORMAT | 50 cl                 |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| EAN BOTELLA       | 8412237008018    |
| EAN CAJA          | 08412237068012   |
| BOT. / CAJA       | 6                |
| CAJAS / PALET     | 144              |
| PESO CAJA / PALET | 5,75 kg / 850 kg |
| MEDIDAS CAJA      | 19 × 13 × 31 cm  |

# MIORO GRAN SELECCIÓN

Aceite de oliva virgen extra · Picual · Extracción en frío



Nace de una idea muy sencilla: en el campo no todo vale igual. Este aceite de oliva virgen extra procede de una cuidada selección de aceitunas picual, elegidas en su punto óptimo y elaboradas con el máximo respeto a la materia prima. Se obtiene mediante extracción en frío y exclusivamente por procedimientos mecánicos, que conservan intactos su carácter, intensidad y pureza.

*Born of a simple idea: in the field, not everything is equal. Hand-selected Picual olives picked at their optimum, cold-extracted by mechanical means alone, keeping character, intensity and purity intact.*

## ASPECTO

Color verde dorado con reflejos intensos. Limpio y brillante.

## AROMA

Frutado medio-alto. Notas de hierba fresca, hoja de olivo, tomatera y un ligero fondo almendrado.

## BOCA

Entrada equilibrada. Amargor elegante y picor progresivo característico de la picual. Final persistente.

## USOS

En crudo, ensaladas, pan y tostadas, verduras a la brasa, carnes rojas y quesos curados.

*Golden green, bright and clean. Fresh grass, olive leaf and tomato vine over a light almond base. Balanced, with elegant bitterness and the progressive pepperiness of Picual.*

## FICHA TÉCNICA

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| CATEGORÍA / CATEGORY | Virgen extra        |
| VARIEDAD / VARIETY   | Picual monovarietal |
| EXTRACCIÓN           | En frío, mecánica   |
| ACIDEZ LIBRE         | ≤ 0,8 % ác. oleico  |
| CONSERVACIÓN         | 15-25 °C, sin luz   |
| FORMATO / FORMAT     | 500 ml              |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| EAN BOTELLA      | 8412237008865               |
| ORIGEN / ORIGIN  | España                      |
| ENVASE           | Vidrio                      |
| ÍNDICE PERÓXIDOS | ≤ 20 meq O <sub>2</sub> /kg |
| K232 / K270      | ≤ 2,50 / ≤ 0,22             |
| VITAMINA E       | 30 mg / 100 ml              |



B O D E G A S  
**PRIVILEGIO**  
DEL CONDADO

*Vinícola del Condado, S.C.A. · Primera cooperativa vinícola de Andalucía. D.O.  
Condado de Huelva, D.O. Vino Naranja del Condado de Huelva y D.O. Vinagre del  
Condado de Huelva.*

**BODEGA Y OFICINAS**

C/ San José, 2  
21710 Bollullos Par del Condado  
Huelva · España

**CONTACTO**

959 410 261 · 959 410 412  
[info@vinicoladelcondado.com](mailto:info@vinicoladelcondado.com)  
[vinicoladelcondado.com](http://vinicoladelcondado.com)