

Bodegas Oliveros

- Fundada en 1940 por Don Juan Oliveros Perea
- Se orientó a la trayectoria agraria tradicional de la familia hacia la industrialización vitivinícola iniciando la elaboración de vino embotellado.
- En los años 50 se construye las Pozas Subterráneas, que posteriormente a comienzos del S. XXI se comunican dando lugar a la Cava Subterránea donde comienza a desarrollarse la crianza del vino tinto, único en nuestra provincia favorecido por la temperatura constante que se consigue en nuestra exclusiva Cava.
- Se crea en 1963.
- La región Condado de Huelva limita en el norte con la comarca del Andévalo, al sur con el Océano Atlántico, al este con las provincias de Cádiz y Sevilla, y al oeste con la capital onubense (Huelva).
- 4.000 Hectáreas de viñedo
- Clima Mediterráneo con influencia Atlántica: suaves inviernos, soleadas primaveras y largos y cálidos veranos.
- Temperatura media anual de 18°
- Insolación media de 3.000 horas de sol al año
- Variedades de Uva: Zalema (80% producción total), Palomino Fino, Listán de Huelva, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez, Tempranillo, Sirah, Garnacha, Colombard.



DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA

VINO TINTO

Este vino han sido criado y afinado en nuestra vieja "cava" subterránea, única en nuestra D.O. y ubicada en las antiguas pozas de la bodega, lo que nos asegura una fresca temperatura constante durante todo el año, para obtener el tinto de referencia de la zona.

**RED WINE**

This wine has been raised and tuned in our old underground "cava", unique in our D.O. and located in the old pools of the winery, which assures us a constant fresh temperature throughout the year, to obtain the reference red wine of the area.

Nao cosecha. Vino elaborado con un "coupage" de las variedades de uva Tempranillo y Syrah, con 4 meses en barrica de roble americano y 6 meses de afinado en botella. 75 cl. y 13,5°

Nao cosecha. Wine made with a "coupage" of the Tempranillo and Syrah grape varieties, with 4 months in American oak barrels and 6 months in the bottle. 75 cl. and 13.5°

VINOS BLANCOS

Los Vinos Blancos son exclusivos de nuestra Denominación de Origen por estar elaborados por una variedad de uva autóctona de la zona: La Zalema.

**WHITE WINES**

The White Wines are exclusive to our Denomination of Origin because they are made by a variety of native grapes from the area: La Zalema.

Frizzante Pac-man. Uva: 100% Zalema. Vino elaborado con la variedad zalema mediante fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Color amarillo pajizo con tonos verdosos y grises. Limpio con matices frutales y aromas de hierbas frescas, recuerdo de césped recién cortado. Afrutado y goloso a la vez, con fruta fresca y perfecto equilibrio entre carga frutal y acidez final. El postgusto es largo y frutoso. Servir con: pescados, mariscos, sopas y consommés.

Frizzante Pac-man. Grape: 100% Zalema. Vino made with zalema variety by fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks. Straw yellow color with greenish and gray tones. Clean with fruity nuances and aromas of fresh herbs, reminiscent of freshly cut grass. Fruity and sweet at the same time, with fresh fruit and perfect balance between fruit load and final acidity. The aftertaste is long and fruity. Serve with: fish, seafood, soups and consommés.

VERMOUTH

Vermouth Crianza. Exquisito vermouth de vino, hecho a partir de vino dulce al que se añade una maceración de 300 hierbas aromáticas con las mejores "holandas" lo que nos da la auténtica esencia del vermouth. 75 cl. y 15°

Vermouth Crianza. Exquisite wine vermouth, made from sweet wine to which is added a maceration of 300 aromatic herbs with the best "holandas" which gives us the authentic essence of vermouth. 75 cl. and 15°

**Bodegas Oliveros**

- Founded in 1940 by Don Juan Oliveros Perea
- The traditional agrarian trajectory of the family towards the wine industrialization was oriented, beginning the elaboration of bottled wine.
- In the 1950s, the underground Pozas were built, which later communicated at the beginning of the 21st century, giving rise to the underground cellar where red wine aging began to develop, unique in our province, favored by the constant temperature achieved in our exclusive Cava.
- It was created in 1963.
- The Condado de Huelva region is bordered on the north by the Andévalo region, on the south by the Atlantic Ocean, on the east by the provinces of Cádiz and Sevilla, and on the west by the Huelva capital (Huelva).
- 4.000 Hectares of vineyard
- Mediterranean climate with Atlantic influence: mild winters, sunny springs and long, warm summers.
- Annual average temperature of 18°
- Average insolation of 3,000 hours of sunshine per year
- Varieties of Grapes: Zalema (80% total production), Palomino Fino, Listán de Huelva, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría and Pedro Ximénez, Tempranillo, Sirah, Garnacha, Colombard.

VINOS DULCES

Vino Naranja. Exquisito vino elaborado a partir de un vino dulce macerado durante 12 meses en botas de roble americano con la cáscara de la naranja amarga ecológica y añejado después durante 5 años por el tradicional sistema de "soleras y criaderas". 50cl. 15°

Orange Wine. Exquisite wine made from a sweet wine macerated for 12 months in American oak barrels with the husk of the organic bitter orange and then aged for 5 years by the traditional system of "soleras y criaderas". 50cl. 15th

Dulce Oscuro. Vino tradicional, oscuro y dulce, elaborado a base de uva zalema y cuenta con un típico aroma varietal y un paso aterciopelado en boca. 50 cl. y 15°

Sweet Dark. Traditional wine, dark and sweet, made from grape zalema and has a typical varietal aroma and a velvety step in the mouth. 50 cl. and 15°

Moscatel Belrose. Vino dulce procedente de la variedad Moscatel de Alejandría madura y soleada, posee un perfume floral muy característico de su variedad. 50 cl. y 15°

Moscatel Belrose. Sweet wine from the Moscatel de Alejandría variety, ripe and sunny, has a floral perfume very characteristic of its variety. 50 cl. and 15°

**VINOS GENEROSOS**

Oliveros Oloroso. Vino generoso seco de incomparable aroma, que sigue durante seis años su crianza oxidativa en el sistema tradicional de "soleras y criaderas" en botas de roble americano. 75 cl. y 18°

Oliveros Oloroso. Dry generous wine of incomparable aroma, which continues for six years its oxidative aging in the traditional system of "soleras and criaderas" in American oak boots. 75 cl. and 18°

Fino Oloroso. Vino generoso seco y de gran aroma, que sigue durante cuatro años su crianza biológica, bajo "velo de flor" mediante el sistema tradicional de "soleras y criaderas" en botas de roble americano. 75 cl. y 15°

Fine Oloroso. A generous dry wine with a great aroma, which continues for four years its biological aging, under "veil de flor" by means of the traditional "soleras y criaderas" system in American oak barrels. 75 cl. and 15°

Cream Oliveros. Vino generoso elaborado bajo el sistema tradicional de "soleras y criaderas" que recibe el nombre de Cream debido a su paladar dulce y cremoso. 75 cl. y 17°

Oliveros Cream. A generous wine made under the traditional "soleras y criaderas" system, which is called Cream due to its sweet and creamy palate. 75 cl. y 17°

