



Tres generaciones de la familia y casi setenta años de historia han transcurrido entre las paredes de su Bodega. En 1935 empezó a gestarse el proyecto que aun hoy mantiene firme y con orgullo el principio que impulsó su fundador, José Iglesias Carrellán: calidad, mimo y respeto por la cultura del vino. A lo largo de los años, Bodegas Iglesias ha mantenido inalterables sus símbolos, sus aromas, sus colores y su espíritu, arraigados en una tradición y un pasado llenos de historia. La bodega se resguarda en pleno corazón del Condado de Huelva, en un antiguo Convento del s. XVIII, donde, bajo techos abovedados y de ladrillos, se llevaba a cabo el añejamiento de vinos olorosos para Misa.

## PAR NARANJA

D.O



### Elaboración

Las uvas usadas para elaborar este vino son las autóctonas de la zona de la D.O. Huelva: 90% Zalema y 10% Pedro Ximénez. A partir de un vino oloroso dulce, que permanecerá en contacto con la piel deshidratada (por medio del soleado) de la naranja amarga de la comarca de Doñana. Esta Maceración durará al menos 8 años sobre madre en las vasijas en los sótanos de nuestras bodegas, para que el vino adquiera los aromas propios de la fruta.

### FICHA DE CATA

- **Color:** Caoba, entre Teja y Castaño, de tonalidad anaranjada.
  - **Nariz:** amplio de intensidad y persistencia. Aroma limpio, con escala de permanencia frutales.
  - **Boca:** naranja amarga. Abocado, suave y a la vez maduro
  - **Maridaje:** Ideal en postres de chocolates y trufas. Genial en los suflés y coulants de chocolate. Por su riqueza en matices y contraste recomendamos su maridaje con foie, ahumados y quesos azules. Se utiliza también en la cocina de alta gama para preparar, por su buena reducción, distintas salas y mousses. Ideal para combinar con determinados cocktails.
- Aconsejable en tertulias y sobremesas.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Pedro Ximénez Zalema
Alcohol	15°
Temperatura de Servicio Recomendada	16 - 18 °C

Fuente: Bodegas Iglesias

