

S' NARANJA

GENEROSO DE LICOR

Denominació d'Origen: Condado de Huelva

Varietats: 80% Pedro Ximenez - 20% Palomino Fino

Temperatura de servei: Servir fred

Tipus de Vi: Generós de licor

Grau Alcohòlic: 15%

Criança:

Envellit durant més de 10 anys en botes de roure americà, mitjançant el sistema de criaderes i soleres, al qual se li afegeix durant aproximadament 18 mesos, pell de taronja amarga deshidratada.

Nota de Tast:

Intens color ambre, brillant i net. Suau i de fàcil glop amb un peculiar sabor i olor a taronja amarga que contraresta la seva dolçor.

Maridatge:

Per a prendre sol, amb gel i rodanxes de taronja. Perfecte maridatge amb xocolata, trufes, pasta de full i tot tipus de postres lleugerament fred és ideal per acompanyar foie, formatges blaus, pernil d'ànec i amanides agredolços.

Altres productes del celler:

Sauci - Blanc, Sauci - Blanc Verema Tardana, S'PX - Dolç natural, S'PX - Solera 1989



Bodegas Sauci