

S' PX Solera 1989

Denominación de Origen: CONDADO DE HUELVA

Añada: 1989

Variedades: 100% Pedro Ximenez Uva pasificada seleccionada

Grado Alcohólico: 15%

Temperatura de servicio: de 9º a 11º

Crianza: 20 años en botas de roble americano.

Elaboración:

Compleja, al ser en su totalidad procedente de una selecta selección de uva pasificada, por el sistema de soleado desde el inicio de la vendimia. Se obtiene un mosto dulce que se deja fermentar parcialmente añadiéndola alcohol vínico. Tras su reposo en depósito durante un año para su decantación, se somete a una crianza oxidativa en botas de roble americano, durante 20 años.

Nota de Cata:

Color azabache con reflejos yodados y ambarinos. Vino denso, elegante y redondo de gustos persistentes a pasas, higos, y miel, con toques amargos de cacao y tabaco, y recuerdos a café con leche.

Maridaje:

Marida perfectamente con quesos, helados, pastas, hojaldres y fruta natural, aunque se puede tomar solo como aperitivo o postre.

Otros productos de la Bodega:

Sauci - Blanco, Sauci - Blanco vendimia tardía, S'Naranja - Generoso de licor, S'PX - Dulce natural



Bodegas Sauci