

S' PX

VI DOLÇ NATURAL

Denominació d'Origen: Condado de Huelva

Tipus de vi: Vi dolç natural

Varietats: 100% Pedro Ximenez Raïm pansificat seleccionada

Temperatura de servei: De 9 ° a 11 °

Grau Alcohòlic: 15%

Elaboració:

Complexa, en ser en la seva totalitat procedent d'una selecta selecció de raïm pansificat, pel sistema de assolellat des de l'inici de la verema. S'obté un most dolç que es deixa fermentar parcialment, afegint alcohol vínic. No passa per fusta, deixant-lo reposar en dipòsit per a la seva decantació.

Nota de Tast:

Intens color caoba ambarí, amb llàgrima densa. Vi llaminer que recorda a panses, figues, dàtils i mel.

Maridatge:

Es pot prendre només com aperitiu o postres, tot i que marida a la perfecció amb formatges, gelats, pastes, pasta de full i fruita natural.

Altres productes del celler:

Sauci - Blanc, Sauci - Blanc Verema Tardana, S'Naranja - Generoso de licor, S'PX - Solera 1989



Bodegas Sauci