

S' PX

VINO DULCE NATURAL

Denominación de Origen: CONDADO DE HUELVA

Variedades: 100% Pedro Ximenez Uva pasificada seleccionada

Grado Alcohólico: 15%

Temperatura de servicio: de 9º a 11º

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. No pasa por madera, dejándolo reposar en depósito para su decantación.

Nota de Cata:

Intenso color caoba ambarino, con lagrima densa. Vino goloso que recuerda a uvas pasas, higos, dátiles y miel.

Maridaje:

Puede tomarse sólo como aperitivo o postre, aunque marida a la perfección con quesos, helados, pastas, hojaldres y fruta natural.

Otros productos de la Bodega:

Sauci - Blanco, Sauci - Blanco vendimia tardía, S'Naranja - Generoso de licor, S'PX - Solera 1989



Bodegas Sauci