



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



Dulce P.X.

DATOS BÁSICOS:

Nombre: DULCE P. X.

Origen: D.O. Montilla-Moriles

Enólogo: José Luis Delgado

Vino dulce y natural, procedente de la uva Pedro Ximénez de la que toma nombre.

Su elaboración es artesanal, comienza después de recoger la uva y extenderla al sol sobre capachos de esparto. Este soleado de los racimos le produce a la uva una deshidratación y un gran incremento en la densidad de sus azúcares, ya de por sí alta por la naturaleza de la uva, lo que le aporta su característico dulzor. Guardado en botas de roble americano durante muchos años, una lenta oxidación le da los olores y sabores complejos que hacen de él un placer y un privilegio para los paladares más entendidos.

Su aroma misterioso y fragante, perfumado a pasas y dátiles, le hacen compañero ideal bien solo para tomarlo como postre, bien acompañando a pastas y dulces.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% Pedro Ximénez

Fermentación Alcohólica: 15% Vol.

USO PREVISTO: Para personas mayores de 18 años o con edad para consumir alcohol conforme a la legislación del país de origen. Evite su consumo la población sensible a los sulfitos (SO₂).

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Etiqueta frontal: 75 x 100 mm papel adh 80 gr couche

Etiqueta posterior: 45 x 115 mm papel adh 80 gr couche

Capsula: Pilfer color crema

Botella: Jerezana de 75 Cl y 37,5 Cl.

Caja transporte: x 12 botellas de 75 cl. (32 x 23'5 x 31,5 cm.) Catón ondulado.

Otros envasados: Bag in Box de 15 y 5 litros

DATOS DE CONTACTO:

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/Cosa no, 2

14500 Puente Genil (Córdoba)

Tlf.: 957 60 00 85 - 957 60 15 37

Fax: 957 60 45 71

E-mail: fino@bodegasedelgado.com

Web: www.bodegasedelgado.com

DATOS DE DISTRIBUCIÓN:

Contactar con la bodega

