



*Bodegas Delgado*

Fundada en 1874



*Dulce* P.X.

**INFORMATIONS DE BASE:**

**Nom:** DULCE P. X.

**Origine:** D.O. Montilla-Moriles

**Oenologue:** José Luis Delgado

Vin doux et naturel, issu de raisins Pedro Ximénez, d'où son nom. Son élaboration artisanale commence après la récolte ; les raisins sont étalés au sol sur des tapis d'alfa. L'exposition au soleil des grappes déshydrate les raisins et concentre les sucres, ce qui est dû à la nature du raisin, et apporte sa douceur caractéristique au vin..

Elevé en fût de chêne américain pendant de nombreuses années, une lente oxydation lui donne des couleurs et saveurs complexes, ce qui fait de ce vin un plaisir et un privilège pour les palais connaisseurs. Ses arômes mystérieux et parfumés de figues sèches en font un compagnon idéal qui s'apprécie seul en dessert, ou accompagné de sucreries .

**INFORMATIONS TECHNIQUES:**

**Cépage:** 100% Pedro Ximénez

**Fermentation Alcoolique:** 15% Vol.

**CONSOMMATEURS:** Pour les personnes majeures ou en âge de consommer de l'alcool, conformément à la législation du pays d'origine. Ne convient pas aux personnes intolérantes aux sulfites (SO<sub>2</sub>).

**CONDITIONNEMENT:**

**Etiquette de devant:** 75 x 100 mm papier adh 80 gr couche.

**Etiquette de derrière:** 45 x 115 mm papier adh 80 gr couche.

**Capsule:** Pilfer couleur crème.

**Bouteille:** Jerezana de 75 Cl et 37,5 Cl.

**Caisse de transport:** x 12 bouteilles de 75 cl. (32 x 23'5 x 31,5 cm.) Carton ondulé.

**Autres contenants:** Bag in Box de 15 et 5 litres.

**CONTACT:**

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/Cosa no, 2

14500 Puente Genil (Córdoba)

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

Fax: 957 60 45 71

E-mail: fino@bodegasdelgado.com

Web: www.bodegasdelgado.com

**INFORMATION SUR LA DISTRIBUTION:**

Contacter la cave.

