



HIDALGO LA GITANA

PALO CORTADO WELLINGTON

**wijn**

sherry

jaar

-

druivensoort

Palomino Fino

alcoholpercentage

17,5 %

D.O.

Jerez

kleur

amber

WIJNHUIS

Bodegas HIDALGO LA GITANA werd opgericht in 1792. Het bedrijf is overgegaan van vader op zoon. Het wordt vandaag beheerd door de achtste generatie. Don José Pantaleón Hidalgo richtte de Bodega Hidalgo op in 1792, toen hij een klein opslagmagazijn kocht. Pas in de 19^e eeuw groeide het bedrijf uit tot één van de belangrijkste producenten van Manzanilla in de wereld. De naam van de bodega verwijst naar hun flagship 'Manzanilla La Gitana'. Ze gebruiken uitsluitend druiven van hun eigen wijngaarden gelokaliseerd in Balbaina en Miraflores, gezien als de beste in Marco de Jerez.

VINIFICATIE

Palo Cortado sherry is de meest zeldzame sherry. Er worden slechts in totaal 100.000 flessen van gemaakt. Het is omringd door mysterie en er wordt vaak gezegd dat een Palo Cortado per ongeluk ontstaat in plaats van dat hij actief geproduceerd wordt. Het mysterieuze karakter wordt nogmaals versterkt door de vage beschrijving in de officiële regels van de Consejo Regulador: Het moet de aromatische verfijndheid van een Amontillado in de neus hebben gecombineerd met de gestructureerde body van een Oloroso. Echter vergeleken met een Amontillado heeft de Palo Cortado veel minder (en soms zelfs geen) tijd gerijpt onder een laag van flor (gistcellen.) In het verleden onstond een Palo Cortado als een Fino (droge sherry volledig gerijpt onder Flor,) waarbij ongeplande gistactiviteit de laag flor aantastte en faalde om verder te ontwikkelen als een Fino. Het vat kreeg als Fino een verticale lijn (Palo) welke nu doorkruist werd door een diagonale lijn (Cortado,) zo komt de sherry aan zijn naam. De flor werd vervolgens volledig gedood door de wijn te versterken tot 17 % en zou vervolgens jarenlang oxideren in Solera. Vandaag de dag is dit proces beter begrepen en grijpt de keldermeester in wanneer er de kans is op een Palo Cortado. Technisch een lichte, delicate Oloroso. V.O.S. verwijst naar de lengte van de rijping die minimaal 20 jaar is maar vaak bijna 50 jaar.

PROFIEL

Zachte droge aroma's van gebak, noten en in de verte wit fruit. Delicaat en zeer complex

CULINAIR

Cecina de leon, gegrilde vlees, foie gras, blauwschimmelkazen en noten.