

HIDALGO LA GITANA VIEJA TRIANA



wijn
sherry

jaar
-

druivensoort
Pedro Ximénez

alcoholpercentage
15 %

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

Een zoete sherry 100 % gemaakt van de PX druif volgens een eeuwenoude recept. De druiven hiervoor worden laat geoogst en worden hierna te drogen gelegd in de zon op matten van stro. Hierdoor worden de suikerconcentraten hoger. Hierna worden de druiven geperst en gevinifieerd. De wijn wordt hierna versterkt tot 17% en ondergaat jarenlange (+/- 20 jr.) rijping in solera, hier verkrijgt hij zijn complexiteit en worden concentraten nog hoger. Het solerasysteem bestaat uit verschillende rijen vaten waarbij de vaten met de jongste jaargang elke keer bovenop de oudere vaten worden gelegd. De oudste wijn ligt dus helemaal onderin. Het onderste vat wordt continu aangevuld met de jongere wijn. Roderigo de Triana was een man uit Jerez die samen met Columbus naar de nieuwe wereld zeilde. Hij zat in het kraaiennest van het schip toen hij als eerste de kust van Amerika ontdekte.

PROFIEL

In de neus toffee, pruimen en gedroogde vijg. Erg rijk met veel diepgang en een kleine hartige toets. Levendig op zijn pallet met wederom gedroogd fruit en noten. Dankzij nog aanwezige frisheid en veel karakter erg mooi in balans.

CULINAIR

Heerlijk bij desserts met noten, gedroogd fruit en kerstpudding. Ook bij blauwschimmelkazen erg lekker.