



## HIDALGO LA GITANA

## ALAMEDA CREAM



### wijn

sherry

### D.O.

Jerez

### druivensoort

palomino fino & pedro  
ximénez

### 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<sup>e</sup> 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

Deze cream sherry is ontstaan door een Oloroso sherry te mengen met zoete Pedro Ximénez. Oloroso is een type sherry die volledig oxideert. Door genoeg (wijn)alcohol toe te voegen zodat de sherry boven de 15% uitkomt krijgt de flor (schimmellaag van gistcellen) geen kans om te groeien. Gist gaat dood bij een alcoholpercentage van 15%. De complexiteit van deze cream sherry wordt vervolgens verkregen door jarenlange rijping in het solerasysteem. 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. Voor deze wijn is de alleroudste Oloroso gebruikt. Het sherryvat zorgt voor de verdamping van een goede hoeveelheid water die de wijn bevat (oxidatie), daardoor wordt niet alleen het alcoholgehalte hoger maar ook de aroma's, smaken en de complexiteit van de wijn worden geconcentreerder.

### PROFIEL

In de neus komen je karakteristieke aroma's van de Oloroso tegen. Oxidatief, hazelnoot en balsamico. Dankzij de toevoeging van een beetje PX is de wijn prachtig in balans en kom je tonen van rozijnen en karamel tegen. Complex en fluweelzacht in de afdronk met een klein randje. (Weetje: De dame op het etiket heette Alameda, wat ambitieus betekent in het Latijn.)

### CULINAIR

Heerlijk bij gebak, gedroogd vlees en oude kaas. Niet te koud serveren, ongeveer 13/14 graden.