



HIDALGO LA GITANA OLOROSO FARAON



wijn

sherry

druivensoort

Palomino Fino

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

Oloroso is een droge stijl sherry die volledig oxideert en daarna jaren rijpt op solera, in dit geval 7 -12 jaar. Eerst wordt er normale wijn gemaakt waarna de keldermeester de wijnen keurt en bepaalt of ze doorgaan als Fino of Oloroso. Bij Oloroso zal de keldermeester al een bepaalde structuur proeven waardoor hij weet dat de wijn geschikt is als Oloroso. De wijn wordt versterkt tot 17 % waardoor de flor geen mogelijkheid krijgt te groeien (deze gaat dood bij een hoger alcoholpercentage van 15 %.) Dankzij de oxidatie en de tijd die hiervoor gegeven wordt in het solerasysteem krijgt de sherry de kans om meer concentratie, complexiteit en structuur te ontwikkelen. 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 bovenste vat wordt continu aangevuld met de jongere wijn. Er worden alleen oude Amerikaanse eiken vaten gebruikt omdat deze precies voldoende zuurstof doorlaten en geen houttonen afgeven aan de sherry. Een Faraon is een zigeunertitel voor het hoofd van de familie.

PROFIEL

In de neus zilt, notig, gedroogd fruit en toast. In de mond droog in de aanzet met een hartige frisheid. Complex met een lange afdrank waar vooral walnoten en houttonen lengte geven.

CULINAIR

Culinair erg verrassend. Denk aan umami, paddenstoelen, kaas, groot wild en ook bij banketgebak met noten.