

LA GITANA

D.O. Jerez

PALO CORTADO WELLINGTON

V.O.S (Vinum Optimum Signatum) Más de 20 años.

FORMATOS

0,50L

VARIEDADES

100% Palomino Fino.

ELABORACIÓN

Según los métodos tradicionales, nuestro Palo Cortado JC Wellington nace de mosto de uva de la variedad Palomino Fino, cuidadosamente cultivada en suelos blancos de albariza, muy apreciados para obtener mostos muy finos de gran calidad.

Las uvas provienen de los propios viñedos de la familia Hidalgo, situados en los pagos de Balbaina y Miraflores, famoso por criar las mejores uvas de la zona de Jerez Superior.

La vendimia se realiza a principios de septiembre, cuando la uva alcanza su perfecta madurez, y es el mosto de yema, obtenido sin ejercer presión sobre las uvas, el destinado para la elaboración del Jerez Cortado.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo controlando en todo momento la temperatura y aprovechando las levaduras naturales de la viña. Una vez concluida la fermentación, los mostos son fortificados con alcohol vínico hasta 15°.

Con el sistema tradicional de Criaderas y Solera, en botas de roble americano, es envejecido nuestro Palo Cortado Wellington durante más de veinte años.

A lo largo de seis generaciones, en Bodegas Hidalgo - La Gitana S.A. hemos ido seleccionando algunas botas de este vino de calidad especial. Después de tantos años, el vino ha obtenido una profunda concentración en aroma y sabor que le caracteriza.

NOTAS DE CATA

Color ámbar, brillante y luminoso. Aroma intenso de frutos secos, avellanas y madera, de increíble finura. En boca es persistente, seco, redondo, elegante, amplio en matices.

MARIDAJE

Ideal para acompañar las entradas de los menús, frutos secos, jamón curado, carnes a la brasa y quesos viejos.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com