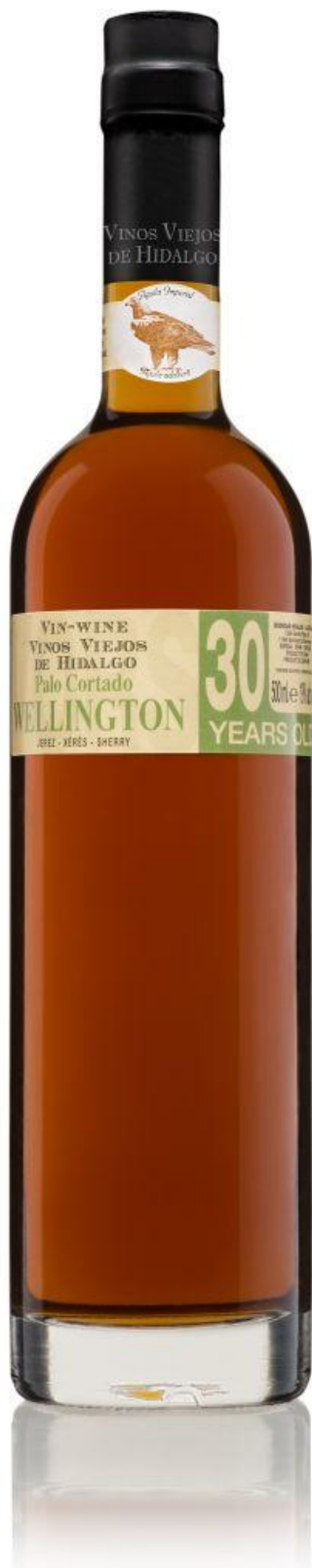


LA GITANA

D.O. Jerez



PALO CORTADO WELLINGTON

V.O.R.S (Vinum Optimum Rare Signatum) Más de 30 años.

FORMATOS

0,50L

VARIEDADES

100% Palomino Fino.

ELABORACIÓN

El Palo Cortado Viejo Wellington VORS se elabora a partir de mosto de uva de la variedad Palomino fino, cuidadosamente cultivada en suelos blancos de albariza, muy preciados para obtener mostos muy finos de gran calidad.

Las uvas provienen de nuestros propios viñedos situados en los pagos de Balbaina y Miraflores, considerados los mejores del marco de Jerez.

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 Palo Cortado Viejo.

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 17°.

Palo Cortado Viejo Hidalgo durante más de treinta años ha sido envejecido en botas de madera de roble americano, con el sistema tradicional de Criaderas y Solera.

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. Aunque originalmente fueron destinados al consumo privado de la familia, se ha decidido embotellar una cantidad limitada de estos jereces.

NOTAS DE CATA

Color caoba oscuro brillante. Aroma fragante con notas persistentes de nueces. En boca es seco, elegante, equilibrado, de sabor intenso y persistente.

MARIDAJE

Ideal para acompañar aperitivos, quesos, jamón, pescados, mariscos y frutos secos.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com