



Cream Alameda

BODEGAS HIDALGO LA GITANA, SHERRY, ESPANJA



Rypälajikkeet	Palomino ja Pedro Ximenez
Alkoholi	18,0 %
Luonnehdinta	Rusehtava meripihkan värinen, kehittynyt väri. Tuoksu on hedelmäinen, rusinainen, mantelinen ja viikunainen. Maku on makea, tasapainoinen, mausteinen ja pitkä.
Ruokasuositus	Makeat kakut, mantelileivonnaiset, sinihomejuusto, suklaa..
Viinialue	D.O. Xérès-Jerez-Sherry
Lehdistö	91/100p The Wine Advocate: <i>Dark amber and medium sweet with Creme Brulée aromas and flavours, a far classier drink than what your grandmother used to imbibe.</i>
Pullokokoko	75,0
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Tämä elegantti ja maltillisen makea Cream sherry on pitkään Solerassa kypsytetyn hienon kuivan Oloroso-Sherryn ja makean Pedro Ximenez-Sherryn tasapainoinen sekoitus. Jäännössokeria noin 125 g/l.

Bodegas Hidalgo La Gitana

SHERRY, ESPANJA

Vuonna 1792 perustettu [Bodegas Hidalgo la Gitana](#) yksi vanhimpia Sherry-taloja ja yksi niistä harvoista, jotka ovat vielä perheomistuksessa. Talolla on omistuksessa 200 hehtaaria viljelmiä Balbainan ja Mirafloresin ala-alueilla, Sanlúcar de Barramedan kaupungin lähellä. Talon tarhat sijaisevat kokonaan laadukkaalla, kalkkipitoisella Albariza-maaperällä. Talolla on kolme suurta kypsytysskellaria Sanlúcarin kaupungissa, vain 200 metrin päässä merestä. Maaperä ja merellinen ilmasto vaikuttavat suuresti Sherryn laatuun ja talon maineikkaat Manzanillat saavat luonteensa osittain näistä tekijöistä. Talolla on laaja valikoima eri sherryjä mutta eittämättä talon tunnetuin tuote on kuiva, "suolainen" Manzanilla La Gitana, joka on yksi tunnetuimpia viinimerkkejä Espanjassa.