

# BODEGA EMILIO HIDALGO

## JEREZ El Tresillo



**Tipo de Vino:** Amontillado Fino

**Variedad de uva:** Palomino

**Graduación:** 17,5%

**Vejez media:** 15-20 años

**Crianza y envejecimiento:** El Tresillo hace mención a un antiguo juego de naipes muy conocido en la época y de gran afición, con él hemos querido hacer homenaje a esos momentos en los que nuestras generaciones antepasadas lo disfrutaban junto a una copa de éste Jerez. De su legado surge este vino. El Tresillo Amontillado Fino es el resultado de un soleraje inicial como vino Fino durante más de diez años seguido de un posterior envejecimiento, reposando bajo la lenta acción del oxígeno durante el resto del tiempo de su evolución. Este Amontillado Fino es el reflejo de la acción conjunta del criterio bodeguero, así como del microclima y evolución del vino en Bodega.

**Cata:** Destaca por su “finura” y elegancia, propias de su marcado origen biológico sin manteniendo el carácter más vinoso y largo consecuencia de su etapa final oxidativa. Vino de trago suave y persistente con valores organolépticos más cercanos a una larga evolución biológica que a su etapa bajo la acción del oxígeno. Color cobrizo-ambarino, aroma fresco con notas torrefactas, piel de naranja escarchada, avellana. Vino de entrada en boca fresca, estructura ligera y con final seco y largo.

**Recomendaciones:** vino con perfil más gastronómico que de aperitivo, aunque acompaña de forma genial olivas, frutos secos sin olvidar chacinas ibéricas y quesos ligeros y semicurados. Perfecto con almejas o navajas, ideal con mollejas de cordero o riñones así como todo tipo de setas y pescados azules como atún a la plancha o tipo sashimi o tataki, armoniza con pescados de roca al horno, así como todo tipo de marinados. Servir a 12º en copa que permita una buena oxigenación y expresión del vino.