

HIDALGO Fino

Tipo de vino: Jerez Fino

Variedad de uva: Palomino

Graduación: 15%

Sistema de elaboración: Por Sistema de Criaderas y Soleras. Sistema dinámico de crianza en el que los vinos van trasegándose a través de distintas escalas hasta completar su crianza en la Solera.

Crianza: Exclusivamente bajo “velo de flor” lo que le aporta sus caracteres organolépticos como color, sabor y aroma inconfundible. Vejez media de 5 años

Cata: Color amarillo pajizo. Aroma limpio y penetrante, punzante. Toques salinos y yodados propios de la crianza bajo Flor, boca envolvente, fresca y seca a la vez, salina y limpia.

Servicio: Recomendamos catavinos amplio, copa ideal y diseñada para resaltar mejor sus cualidades. Combina especialmente bien con aperitivos, ibéricos, frituras, mariscos, arroces, y un largo etc. Temperatura de servicio 6°.

