

BODEGA EMILIO HIDALGO

JEREZ La Panesa



Tipo de vino: Crianza biológica muy larga.

Variedad de uva: Palomino

Graduación: 15%

Vejez media: 15-20 años

Crianza y envejecimiento: Este vino inigualable procede de un escogido de nuestra emblemática solera “La Panesa” en la que hemos espaciado intencionadamente sus rocíos y realizado sacas muy cortas durante muchos años siempre bajo un continuo seguimiento de su evolución y sobre vasijas centenarias de roble escogidas por su envinado.

Elaborado según método de Criaderas y Solera, siguiendo un proceso genuino de selección y de larga crianza “bajo velo de flor” que le otorgan unas características visuales, de aroma y cuerpo muy distintas a los estándares del vino Fino. Así, *Especial Fino LA PANESA* muestra unos caracteres de evolución muy singulares, resultado de su evolución en crianza biológica llevada al límite. De esta forma, la acción vital de las levaduras ya muy maduras, el singular microclima de la Bodega y el minucioso proceso de selección llevado a cabo, le imprimen un carácter único. Conserva intactas sus características naturales al no estar sometido a proceso de estabilización. Hablar de LA PANESA es hacer referencia a un nombre estrechamente vinculado a esta Casa; original de la viña que da nombre al vino.

Cata: Sorprende su suavidad en boca, reflejo de su largo tiempo de crianza biológica que contrasta con una persistencia extremadamente larga. Color oro viejo, limpio y brillante; nariz de evolución biológica, levadura, toques herbáceos, turba, con notas ligeramente amargas en su final.

Recomendaciones: Vino que destaca por su enorme versatilidad pudiendo acompañar a ibéricos, combinando a la perfección con platos de pescado, arroz, setas, carnes blancas, así como coquinas, navajas, galeras, ostras, caviar. Es aconsejable su servicio en catavinos amplio o bien copa de vino que permita una buena oxigenación para resaltar mejor sus cualidades. Consumo óptimo 12-14º