

BODEGA EMILIO HIDALGO

JEREZ Marqués de Rodil



Tipo de vino: Palo Cortado

Variedad de uva: Palomino

Graduación: 17%

Sistema de elaboración: Combinación de los sistemas de Criaderas y de Añadas.

Crianza y envejecimiento: Este Vino Singular es fruto de un largo y extraordinario proceso de selección y de una acertada combinación de los tradicionales sistemas de añadas y de Criaderas y solera. Hidalgo cuenta con Soleras de Palo Cortado establecidas desde 1860, una categoría legendaria y mítica del Vino de Jerez.

Cata: Vino de color cobrizo a caoba brillante, aroma avellanado, paladar seco, equilibrado, elegante y muy persistente. Fresco amplio y delicado, a la vez con cuerpo y vinosidad.

Recomendaciones: Vino muy versátil, Puede ser un acompañante perfecto para muy distintas opciones culinarias, como setas, arroces, verduras, marinados, pescados azules, sin olvidar su opción como aperitivo distinguido y singular. Recomendamos copa de vino que permita una buena oxigenación y resaltar mejor sus cualidades. Temperatura de servicio 12-14°.