



# VERMOUTH LA GITANA RED

## 0,75 L 15% ALC.VOL.

Type	Vermouth
Land	Spanje
Regio	Sherry
Appellatie	Sherry
Wijndomein	Vinicola Hidalgo
Biowijn	Nee
Druif	Oloroso Faraon, Pedro Ximenez Triana
Volume	0,750
Draaistop	Nee

Vermout La Gitana is gebaseerd op een oud, herondekt recept dat door de familie Hidalgo werd gebruikt voor deze legendarische wijn in de 19e en 20e eeuw. Deze vermout is een blend van de cépages Oloroso Faraon en Pedro Ximenez Triana, beiden afzonderlijk gerijpt in vaten die meer dan honderd jaar oud zijn, en dit gedurende een periode van 12 jaar. Nadat beide wijnen zijn geblend, krijgen ze vervolgens nog een infusie van aromatische kruiden gedurende 6 maanden.

Deze elegante en veelzijdige vermout heeft een mooie mahoniehouten kleur met intense aroma's van kruiden, citrus en hints van kaneel. Hier proef je de perfecte balans tussen bitter en zoet, ondersteund door een mooie aciditeit en aangename, botanische accenten. Deze vermout La Gitana drink je 'straight' of 'on the rocks' als aperitief en bij desserts, maar is ook perfect inzetbaar als basis voor tal van cocktails.

**Maak je Aperol Spritz met Vermouth!** Je hebt nodig:

- i 40 ml vermout La Gitana – Hidalgo
- i 80 ml [prosecco Lorenzon](#)
- i scheutje spuitwater
- i schijfje sinaasappel

Vul het groot wijnglas met ijsblokjes en voeg de vermout, de prosecco en het spuitwater toe. Roer goed, zodat alle smaken zich goed vermengen. Werk af met het sinaasappelschijfje.

### VINICOLA HIDALGO

Vinicola Hidalgo is één van de oudste sherryproducenten in Sanlucar en werd gesticht in 1792 door Don José Pantaleon Hidalgo. Dit bedrijf wordt nog steeds gerund door de familie Hidalgo en is één van de weinige die nog onafhankelijk is

gebleven. Hidalgo krijgt tegenwoordig internationaal veel aandacht door zijn prachtige en zeer consequente kwaliteit. Deze firma gebruikt enkel druiven van eigen wijngaarden te Balbaina en Miraflores, twee gemeenten in het “Jerez Superior District”. Javier Hidalgo, de motor achter de hedendaagse kwaliteit van dit huis, kent ook zeer veel faam in de paardensport. Zijn naam weerklinkt tussen de meest bekende ruiters van renpaarden.

Sherry is naast Champagne, dé aperitiefwijn bij uitstek. Maar ook bij de maaltijd kan deze bijzondere wijn verrassend uit de hoek komen. In het bruisende Sevilla wordt sherry geschonken bij tapas, bij lichte maaltijden of gewoonweg als heerlijke drinkwijn op één van de vele stemmige terrasjes.

#### **Het verschil tussen fino en manzanilla**

Een **fino** is een meer continentale sherry met een rijk geprononceerde notensmaak. **manzanilla** is sherry met invloed van het zeeklimaat, gelagerd aan de kustlijn, waardoor jodium één van de typische eigenschappen is. Doorgaans heeft een manzanilla meer finesse.

#### **Robert Parker – The Wine Advocate**

This is a small family winery in Sanlucar, where they started making wine as far back as 1792, represented by Javier Hidalgo, the sixth generation of the family. Their most prominent brand is La Gitana used for their Manzanilla, which is added to the family surname to identify the company and make sure it's not confused with Emilio Hidalgo, Hidalgo being a quite common family name in Spain and in Andalusia. They own 100 hectares of vineyards in Sanlucar, stock 7,500 botas of Sherry, and have singled-out Pastrana, a smaller plot within the bigger pago Miraflores, from which they produce some of the few single-vineyard wines in the region. Other than that they have also managed to work with local almacenistas thus obtaining a great, complete range of wines, which has recently been simplified.

#### **WIL JE GRAAG MEER WETEN?**

Schrijf je nu in op onze nieuwsbrief om op de hoogte gehouden te worden van de laatste nieuwtjes.

E-mailadres\*

**Inschrijven**

