

WINE TRASSE

EMILIO HIDALGO Pedro Ximenez VINO DOLCE NATURAL

Producent: Emilio Hidalgo

Druvsort: 100 % Pedro Ximenez

Geografi: Jerez de la Frontera, Spanien

Vitikultur: Druvorna odlas utanför Jerez. Den kalkrika Albarizajorden är bra på att hålla vatten så att rankorna klarar det torra och varma klimatet.

Vinifikation: När man gör PX Sherry så jäser man aldrig druvmusten. Druvorna saltorkas och pressas sedan till en mycket söt must där jäsningen aldrig börjar utan man tillsätter istället alkohol. Hos Hidalgo lagras vinet i ett stort fat utomhus. Ca 400 gram socker per liter.

Övrigt: PX - lagrat i genomsnitt minst 15 år i större gamla, amerikanska, ekfat (eftersom Spanjorerna historiskt sett inte varit särskilt positiva till fransmän så använder man inte fransk ek). Buteljeras utan klarning eller filtrering på traditionellt vis direkt från faten.

Emilio Hidalgo är en liten bodega belägen i de historiska delarna av Jerez (inte att förväxla med den större producenten Hidalgo). Idag drivs bodegan av femte generationen genom Fernando och hans bror. De buteljerar endast ca 10 000 fl årligen på efterfrågan från deras mycket gamla solerasystem. Vinerna ligger längre här än hos de flesta bodegas i Jerez - de har en enorm koncentration och elegans.

