



In de tweede helft van de 19^e eeuw begon de familie Hidalgo hun sherry activiteiten vanuit hun eigen wijngaarden en oude “soleras”. Het wijnbedrijf is sinds de oprichting gesitueerd in het oude gedeelte van de stad Jerez de la Frontera in Spanje.

De bedrijfsgebouwen hebben de klassieke constructie die kenmerkend is voor Andalusië. De dikke muren, grote ramen en de hoge plafonds zijn ideaal voor het rijpen en blenden van wijnen.

In het begin van de 20^e eeuw deed Don Emilio Hidalgo zaken met een kantoor in Londen en was zijn sherry verkrijgbaar in vele landen over de hele wereld.

In 1970 werd de rechtspersoon van het bedrijf gewijzigd in de besloten vennootschap Emilio Hidalgo SA.

De export van hun kwaliteitssherry werd uitgebreid naar diverse Europese landen zoals Engeland, Nederland, Duitsland, Oostenrijk, Denemarken, Italië, Frankrijk en België en ook overzee naar USA en Japan.

Vandaag de dag refereren de vele vaten gevuld met originele solera wijn en brandy nog naar de oorspronkelijke basis van Emilio Hidalgo, waarbij inmiddels de 5^e generatie Hidalgo garant staat voor de optimale kwaliteit van de Hidalgo sherry die door De Monnik Dranken exclusief voor de Nederlandse markt wordt geïmporteerd en gedistribueerd.



Voor meer info over Emilio Hidalgo, één van de kleinere en traditionele sherryhuizen:
www.emiliohidalgo.es



Het assortiment van Emilio Hidalgo bestaat uit:

sherry 13 karaf	2,00 liter	15% alcohol	per doos 6 karaffen
sherry fles	0,75 liter	15% alcohol	per doos 6 flessen

“value for money” en een opvallende verschijning in het sherryschap



pale dry

Een elegante, lichtdroge sherry met een vleugje hazelnoten en amandelen in de afdronk. Licht gekoeld komt de smaak het beste tot haar recht; bijvoorbeeld als aperitief.

medium dry

Deze amber kleurige sherry is niet te droog, maar ook niet te zoet. Kenmerkt zich door een lichte afdronk waarvan op ieder moment van de dag kan worden genoten.