



NO HAY PARA TODOS

55 JAMONES, NI UNO MÁS, SON LOS ELEGIDOS POR **FISAN** PARA SU YA TRADICIONAL EDICIÓN LIMITADA GRAN RESERVA DE NAVIDAD. QUIERES UNO, ¿VERDAD? PUES DATE PRISA.

TEXTO **M. ORTEGA**



Curados a lo largo de más de cuarenta meses en bodegas naturales con luz mínima, escaso ruido, mucho cuidado y grandes dosis de paciencia, es este mimo el que hace posible que en Ibéricos

Fisan cumplan cada año con la tradición y presenten su Edición Limitada de jamón de bellota Gran Reserva. Solo 55 jamones de la añada 2012 son los elegidos desde su crianza por reunir las condiciones óptimas de morfología, curación y sabor. Ellos mismos nos cuentan que esta añada se caracteriza por la gran cantidad de frutos, tanto de encina como de alcornoque, que produjo la montanera. El frío y la ausencia de lluvias durante aquel invierno permitieron el aprovechamiento total de la bellota, lo que sirvió para alcanzar una calidad óptima. Todo esto ha propiciado que estos 55 jamones tengan un color vivo y un aroma intenso, tonos a frutos secos, sabor profundo en boca con notas dulces y una textura suave y jugosa. Esta edición limitada se presenta en un envase a la altura, con funda de yute y en un cajón que incluye un cuchillo jamonero, unas pinzas y un delantal. Ahora solo queda conseguir uno... y disfrutarlo como se merece (1.050 €; fisan.es). 