

Castro y González presenta “Fusión 2016”

Fusión 2016 se presenta en una edición limitada y numerada de 2.000 piezas. Nace de una actitud: explorar nuevos caminos para lograr la diferenciación.

Castro y González es un claro referente en el mundo de los productos más selectos. Capitaneado desde Guijuelo por una familia con una dilatada trayectoria, con cuatro generaciones vinculadas al mundo del ibérico, la empresa es el resultado de años de experiencia y de conocimiento. Tras asentar las líneas de desarrollo de elaboraciones tradicionales -gamas bellota y selección-Castro y González ha lanzado un nuevo producto gourmet, un jamón ibérico único, singular, que nace de la fusión de dos climas y que ha supuesto un reto y la mejor expresión del conocimiento del jamón y sus peculiaridades en la península. Fusión supone un salto innovador desde la base de la tradición. Fusión es fruto de tres elementos básicos: la cabaña propia, la dehesa y la combinación de los climas de Guijuelo y de la Sierra de Huelva.



Castro y González es un claro referente en el mundo de los productos más selectos

A la cuidada genética de los cerdos de raza ibérica de Castro y González hay que sumar el medio natural en el que los animales pasan su último año de vida alimentándose exclusivamente de los frutos de las encinas centenarias, de pasto y cereal que encuentran en la dehesa. Y es gracias a la combinación de dos climas como Fusión se convierte en una propuesta única.

El jamón se sala y cura durante 12 meses en el clima frío y seco de Guijuelo, a más de 1.100 metros de altitud. Después, y una vez que han aprehendido todo el sabor de la dehesa se

trasladan a la Sierra de Huelva, donde permanecerán 24 meses más y donde la influencia del Atlántico hará evolucionar el producto, haciéndolo más elegante, más profundo, más complejo.



Fusión 2016 se presenta en una edición limitada y numerada de 2.000 piezas

Así Fusión es un jamón capaz de transmitir todo el sabor de los dos paisajes: la delicadeza inicial de los jamones salmantinos y la profundidad de sabores y complejidad típica de los que envejecen en las Sierras de Huelva.

La Cata

Al abrir un jamón Fusión lo primero que llama la atención es su grasa, que va de un color blanco roto al rosáceo, y presenta una consistencia blanda, untuosa y fresca, y con recuerdos a bosque mediterráneo.

El jamón presenta un color oscuro que es fruto de las temperaturas más elevadas que se producen en la Sierra Norte de Huelva, lo que provoca que sude más y, como consecuencia, avance su curación. También el aroma se hace más intenso y

profundo debido a la humedad y al calor de la sierra. Por el contrario, la curación lenta y las temperaturas bajas que se dan en Guijuelo permiten obtener un sabor más profundo e intenso.