

Gran Barquero Amontillado 25Y

그란 바르께로 아몬티야도 25년

PEREZ BARQUERO SA.



Tasting Guide



REGION

스페인 - 안달루시아 - 몬띠야 모릴레스

TYPE

드라이 아몬티야도

ALCOHOL

19%

VARIETY

페드로 히메네즈

VINTAGE

25년 숙성

AWARD

95 Parker Point

WINE MAKING

Biological aging / Velo de flor – 생물학적 숙성 및 벨로 데 플로르 10년 숙성. (생물학적 숙성은 효모막 아래에서 숙성.)
Oxidative aging - 산화적 숙성 15년 숙성. (산화될 수 있는 환경에서 숙성하여 수분을 증발시켜 알코올 강화.)
두 공정 모두 500~600L 아메리칸 오크통을 사용한 전통적인 크리아데라 및 솔레라 방식으로 만들어진다.

TASTING NOTE

아몬티야도의 두 가지 숙성 단계의 특징을 그대로 느낄 수 있는 교과서적인 와인으로 처음 맛은 섬세한 산도와 살짝 느껴지는 미네랄 터치감과 그 다음으로 나무향과 견과류 및 익은 과일 향 등이 복합적으로 느껴진다.

“주정강화 없이 오랜 숙성을 거쳐 자연 발효로 만들어진 Natural Fermentation Amontillado.”

COMMENT

- 로버트 파커가 선택한 와이너리.
- PEREZ BARQUERO는 DO MONTILLA – MORILES의 최고 품질의 포도밭에서 생산.
- 로버트 파커로부터 “페레스 바르께로 ” 가 몬띠야 – 모릴레스 퀄리티를 대표한다.” 라는 극찬 을 받음.
- 와이너리 20개 그룹 와인이 100점부터 높은 점수를 받은 몬띠야 – 모릴레스의 와인 명가.