

# Gran Barquero Oloroso 25Y

그란 바르께로 올로로소 25년

PEREZ BARQUERO SA.



## Tasting Guide



### REGION

스페인 - 안달루시아 - 몬띠야 모릴레스

### TYPE

드라이 올로로소

### ALCOHOL

19%

### VARIETY

페드로 히메네즈

### VINTAGE

25년 숙성

### AWARD

92 Parker Point

### WINE MAKING

두 번째 압착으로 얻어진 포도즙을 사용. (첫 번째 압착은 아주 약한 압력으로 포도즙만 얻어지는 반면, 두 번째 압착은 압력이 높아 포도의 껍질과 씨까지 파괴되어 구조감과 바디감이 더 있게 된다.

Oxidative aging – 산화적 숙성 15년 숙성. (주정을 한 상태라 효모는 생성되지 않으며, 산화될 수 있는 환경에서 숙성.) 두 공정 모두 500~600L 아메리칸 오크통을 사용한 전통적인 크리아데라 및 솔레라 방식으로 만들어진다.

### TASTING NOTE

두 번째 압착으로 구조감과 바디감이 더 느껴진다. 나무 향, 견과류(호두), 건포도, 향신료 등 다양한 아로마 다음으로 벨벳 같은 부드러움과 동시에 풀바디의 힘이 느껴진다.

“맥켈란 싱글 몰트의 맛과 향이 전체적으로 흡사하다. 다만, 끝에서 산도가 더 있다고 생각하면 됩니다.”

### COMMENT

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

www.shipperswine.com

Shipper's Wine