

# Gran Barquero Fino 10Y

그란 바르께로 피노 10년

PEREZ BARQUERO SA.



## Tasting Guide



## REGION

스페인 - 안달루시아 - 몬띠야 모릴레스

## TYPE

드라이 피노

## ALCOHOL

15%

## VARIETY

페드로 히메네즈

## VINTAGE

10년 숙성

## AWARD

92 Parker Point

## WINE MAKING

세리 품종을 재배하기 가장 좋은 Albariza 알바리자 토양에서 생산된 100% 페드로 히메네즈로 양조. 주정을 강화하지 않고 제어된 온도에서 자연 발효. 플로르 아래에서 생물학적 숙성. Criaderas & Solera 시스템으로 10년간 숙성. American Oak Casks 사용.

## TASTING NOTE

복숭아 살구 향 등 과일의 향이 은은하게 느껴지며 맑고 깨끗한 맛을 느낄 수 있다. 끝 맛에서 느껴지는 견과류의 고소함과 더불어 밸런스 좋은 산도는 입안을 정리하여 더욱 더 식욕을 돋구어 주는 정말 잘 만든 피노이다.

“잘 숙성된 고급 소주 & 사케를 마시는 느낌을 주며 끝 맛에서 느껴지는 견과류의 고소한 향과 절제된 짭짤함을 주는 산도가 특징이다. 대방어, 참치, 삼치회, 등 기름진 생선회와 매우 잘 어울리며 한국 사람들이 즐겨 먹는 국물 요리와도 잘 어울린다.”

## 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