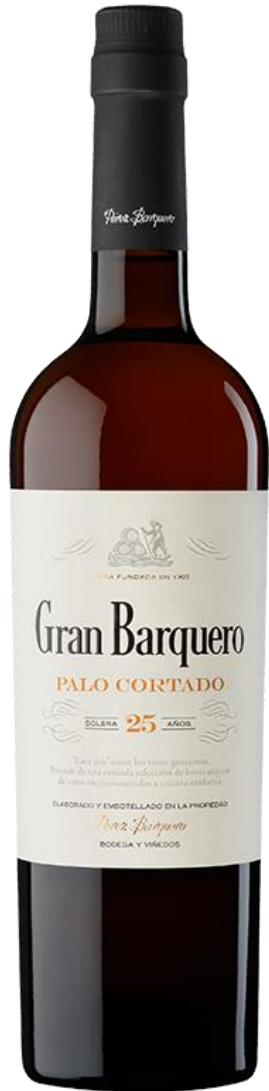


Gran Barquero Palo Cortado 25Y

그란 바르께로 팔로 꼬르타도 25년

PEREZ BARQUERO SA.



Tasting Guide



REGION

스페인 - 안달루시아 - 몬띠야 모릴레스

TYPE

드라이 팔로 꼬르타도

ALCOHOL

19%

VARIETY

페드로 히메네즈

VINTAGE

25년 숙성

AWARD

93 Parker Point

WINE MAKING

팔로 꼬르타도는 피노나 아몬티야도를 만드는 과정에서 플로르 아래에서 숙성이 되면 아몬티야도가 되지만 숙성 과정에서 플로르를 사멸하여 올로로소의 산화적 숙성으로 진행되면서 강화한 세리로, 아몬티야도의 세련된 맛과 올로로소의 농밀한 풍미 두 가지의 특성을 가진 와인이다. 25년 동안 American Oak Casks에서 Criaderas & Soleras 시스템으로 숙성.

TASTING NOTE

오렌지 껍질, 말린 과일, 캐러멜, 너츠 등의 향과 밝고 맑은 호박색을 띠며 균형 잡힌 밸런스와 긴 여운이 특징이다. 유일하게 매운 아시아 음식과 매칭이 좋으며, 수프 등 국물 요리와도 매칭이 좋다.

“아몬티야도의 세련미와 올로로소의 농밀한 풍미를 모두 지닌 보기 드문 독특한 스타일”

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.