

라 엔시나 센테나리아

La Encina Centenaria



라 엔시나
센테나리아

- | | | | |
|--------|------------------------|-------|-------------------------------|
| • 와인리 | Vinessens | • 타입 | 레드 |
| • 국가 | 스페인 | • 알코올 | 14.5% |
| • 지역 | 알리칸테 (Alicante) | • 용량 | 750ml |
| • 포도품종 | 모나스트렐 (Monastrell) 80% | • 숙성 | 12개월 오크통 숙성 |
| | 카버네 소비뇽 20% | | (New French and American oak) |



Tasting Notes

- 보랏빛이 감도는 짙은 체리색을 띠며 플럼등의 잘 익은 검붉은 과일향이 발사믹, 아로마 허브향과 함께 감미롭게 발산 됨.
- 달콤하고 잘 숙성된 탄닌과 균형잡힌 산미가 부드럽고 기분좋은 목 넘김을 제공하는 매력적인 와인임.

수상내역

- ❖ 2014 빈티지 – Wine Advocate (Robert Parker) 90점
- ❖ 2015 빈티지 – Wine Advocate (Robert Parker) 90점

특징

- Vinessens는 'Garage Bodega' 컨셉으로 와인을 생산하며 주로 500Liter Barrel을 사용함으로 각각의 포도품종 특성을 잘 표현하는 와인을 만들고 있음.
- 평균수령 50년의 포도나무에서 생산된 포도를 손으로 수확한 후 양질의 포도만을 선별 사용 함.
- 저온침출 (Cold Maceration), 17일의 발효과정을 거친 후 New French and American Oak Barrel에서 12개월 숙성 됨. 10년 이상 보관 가능