

마르케스 델 실보 그란 리세르바

Marques del Silvo Gran Reserva



마르케스 델 실보
그란 리세르바

- | | | | |
|--------|---|-------|---|
| • 와이너리 | Bodega Marques del Silvo | • 타입 | 레드 |
| • 국가 | 스페인 | • 알코올 | 14.0% |
| • 지역 | 리오하 (Rioja) | • 용량 | 750ml |
| • 포도품종 | 템프라니요(Tempranillo) 80%
가르나차 (Garnacha) 20% | • 숙성 | 30개월 오크통 숙성
(French and American oak Barrels)
24개월 병 숙성 |

SWEETNESS



BODY



Tasting Notes

- 칼라는 밝은 석류빛을 띠며 잘 익은 Cranberry, Redcurrant의 검붉은 과실류의 매혹적인 아로마와 향신료(Spicy), 감초의 아로마가 잘 어우러짐.
- 부드러운 탄닌, 단단한 구조감과 잘 균형잡힌 질감이 입 안을 가득 채우는 풀바디 레드와인 임.

수상내역

- ❖ 2014 빈티지 - Wine & Spirits 92점, Gilbert & Gaillard 94점
- ❖ 2016 빈티지 - James Suckling 91점

특징

- 보데가는 리오하지역 에브로(Ebro)강 남쪽 해발 680m에 위치. 포도밭은 해발 600~750m에 위치 함. 토양은 Clayey-calcareous(점토, 석회질), 최고 품질의 포도가 생산되는 척박한 환경으로 인공 관개없이, 리오하지역 규정 수확량(6,500kg/헥타르) 보다 낮은 4,000kg/헥타르 준수.
- 그란 리세르바는 평균 수령 70년 Bush Vine의 포도로 생산 됨.
- French & America Medium toast Oak Barrel에서 30개월 숙성 후 24개월 병 숙성을 거친 후 출시 됨.