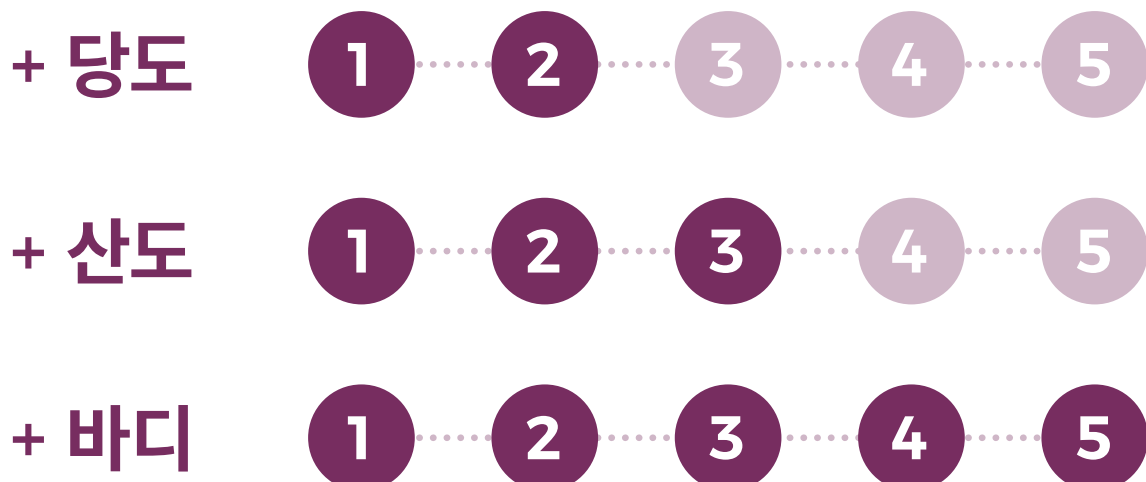




Oloroso Don Nuno Solera Reserva

올로로소 돈 누뇨 솔레라 레세르바

드라이한 맛의 올로로소 셰리 와인



Type	포티파이드 와인
Country / Winery	스페인 > 헤레스 / 루스토
Grape Variety	팔로미노 피노(Palomino Fino) 100%
Capacity	750ml
Food Matching	14~15°C 온도를 맞춰 화이트 와인 잔에 담아 말린 과일이나 숙성된 치즈, 풍미가 진한 요리와 곁들여 낸다.

Information

효모막 없이 바로 산화해 12년간 숙성한 풀 바디 스타일의 드라이 셰리. 금빛이 감도는 브론즈 색을 갖고 있으며 견과류 향과 나무의 스모키한 아로마가 두드러진다. 다크초콜릿처럼 씹쌀한 맛과 은은한 호두 향, 균형을 잡아주는 산미가 훌륭하다. 알코올 도수 20%의 드라이한 올로로소 셰리 와인이다.

Awards

- + Robert Parker 94점
- + **2014** | International Wine & Spirit Competition 은메달
- + **2013** | Internationa Wine & spirit Competition 은메달

Tip

셰리(Sherry)는 스페인의 대표적인 주정강화 와인(Fortified Wine)이자 헤레스(Jerez)의 영어식 이름이다. 원산지 명칭 보호에 포함되어 있어서 ‘셰리’라는 이름을 라벨에 붙이려면 모두 헤레스 데 라 프론테라, 산루카 데 바라메다, 엘 푸에르토 데 산타마리아 지역에서 생산한 것이어야 한다. 발효 도중에 강화하는 포트 와인과는 달리 발효가 완료된 화이트 와인에 브랜디를 섞어 알코올을 높인다. 셰리는 생산연도가 다른 와인 숙성통을 피라미드처럼 층층이 포개어 놓고 오래된 와인에 새로 만든 와인을 계속해서 섞어주는 독특한 양조법 솔레라 시스템(Solera System)으로 만든다. 해마다 다를 수 있는 맛과 품질 차이를 최소화하는 스페인의 전통적인 양조 방식이다.