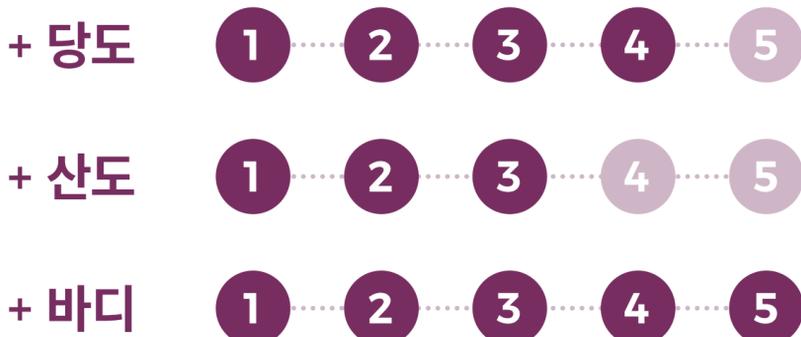




East India Solera

# 이스트 인디아 솔레라

달콤한 맛의 리치 크림 셰리 와인



Type	포티파이드 와인
Country / Winery	스페인 > 헤레스 / 루스토
Grape Variety	팔로미노 피노(Palomino Fino), 페드로 히메네즈(Pedro Ximenez)
Capacity	750ml
Food Matching	12~13°C 온도를 맞춰 화이트 와인 잔에 담아내고 블루 치즈나 가벼운 디저트, 케이크와 곁들이면 좋다.

## Information

각각의 솔레라에서 12년 숙성된 ‘올로로소’와 ‘페드로 히메네즈’를 블렌딩 해 미국산 오크 캐스크에서 3년 더 숙성했다. 진한 마호가니 색을 갖고 있으며 말린 과일의 향과 스모키한 아로마, 견과류와 달콤한 포도 맛이 느껴진다. 알코올 도수 20%의 달콤한 크림 셰리 와인이다.

## Awards

- + Robert Parker 96점
- + 2016 | International Wine Challenge 동메달
- + 2015 | International Wine & Spirit Competition 은메달
- + 2012 | International Wine Challenge 스위트 셰리 트로피

## 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.