



Lustau VOS Pedro Ximenez

루스토 VOS 페드로 히메네즈

최소 20년 이상을 숙성 시킨 한정 생산 세리 와인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	포티파이드 와인
Country / Winery	스페인 > 헤레스 / 루스토
Grape Variety	페드로 히메네즈(Pedro Ximenez) 100%
Capacity	500ml
Food Matching	블루 치즈, 다크 초콜릿 혹은 아포가토처럼 바닐라 아이스크림을 띄워 달콤한 디저트로 먹는 것

Information

짙은 적갈색을 띠며 무화과, 대추, 건포도, 감초의 복합적인 향이 난다. 다채롭고 밀도 있는 맛을 느낄 수 있으며 거기에 적당한 산미가 더해져 달콤하고 긴 여운을 남기는 세리 와인이 완성되었다. 루스토 VOS 페드로 히메네즈는 1,000병 한정 수량 생산하며 VOS(Very Old Sherry)는 최소 20년 이상 숙성시킨 세리 와인을 뜻한다

Awards

- + 2016 | International Wine Challenge 금메달
- + International Wine & Spirit Competition 은메달

Tip

세리(Sherry)는 스페인의 대표적인 주정강화 와인(Fortified Wine)이자 헤레스(Jerez)의 영어식 이름이다. 원산지 명칭 보호에 포함되어 있어서 '세리'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. 세리는 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.