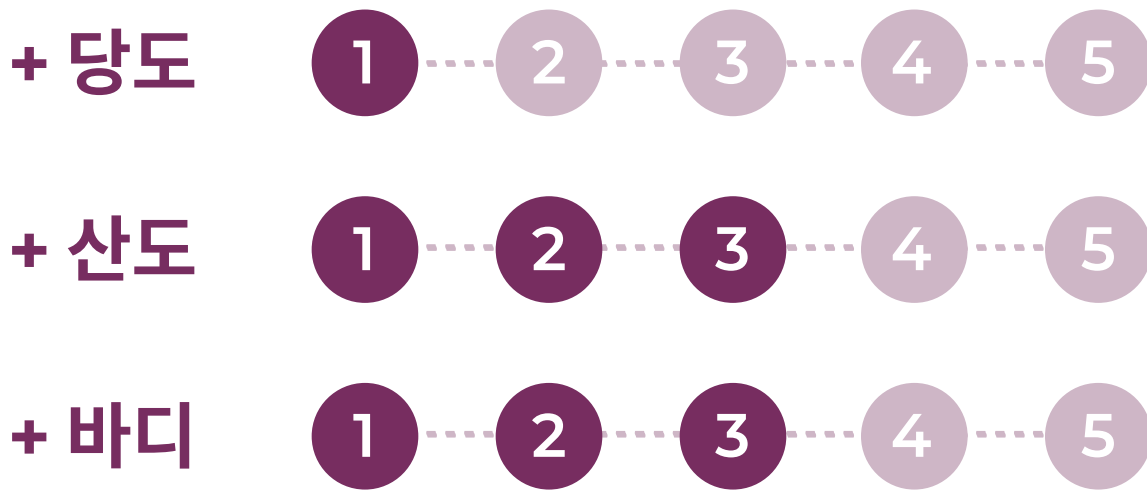




Olivares Tinto

올리바레스 틴토

블랙페퍼, 드라이한 허브 향이
돋보이는 레드 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	스페인 > 후미야 / 보데가스 올리바레스
Grape Variety	모나스트렐 75%, 가르나차 15%, 시라 10%
Capacity	750ml
Food Matching	이베리코 스테이크, 사프론을 넣은 빠에야

Information

9월 2분기 수확한 포도로 스테인리스 스틸 탱크통에 일정한 온도로 숙성한 와인이다. 3개월 오크 숙성을 통하여 오크 터치를 느낄 수 있다.

다크 베리류와 체리류의 향이 강하게 느껴지며, 입안에서 블랙 페퍼와 드라이한 허브의 향이 풍부한 와인이다.

잘 익은 과일의 감미로운 맛이 입 안을 가득 채우며 프루티한 매력을 한껏 즐길 수 있는 타입이다.

Tip | 스페인 남동쪽 레반테(Levant) 지방에 위치한 후미야는 27,000헥타르 이상의 면적에 펼쳐져 있다. 건조한 땅과 풍부한 일조량으로 인해, 일부 지역의 풍경은 달 표면과 유사하다. 돌과 백악으로 이루어진 토양은 여러 무기질들을 포도에 전해주어 포도가 이상적으로 활짝 열린 모습을 보이게 해준다.