



Fonseca Siroco Extra Dry White Port

폰세카 시로코 엑스트라 드라이 화이트 포트

WS 100점 4회 석권 유일 포트 생산자



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Point

- 포트 와인 생산자 중 처음으로 유기농 인증을 받음
- 유네스코 문화유산에 등재된 독특한 계단식 포도밭
- 천천히 발효해 드라이한 맛을 지닌 화이트 포트 와인

Type

포티파이드 와인

Country / Winery

포르투갈 > 도우로 벨리 / 폰세카

Grape Variety

블렌딩

Capacity

750ml

Food Matching

짭짤한 아몬드, 올리브, 감자수프, 각종 해산물

Information

열은 짙색을 띠고 있으며, 잘 익은 과일 향의 밸런스가 훌륭하다. 우드에서 숙성하며 배어 나온 우아하면서 기분 좋은 산미가 돋보인다. 입안에서는 풍부한 과일 맛이 느껴지고 매력적인 여운이 입안에 길게 남는다.

Malvasia Fina를 주 품종으로 해, Gouveio, Viosinho, Rabigato, Arinto 등 도우로 벨리에서도 높은 지대에서 재배하는 포도를 블렌딩해 만들었다. 작은 오크통에서 숙성해 잘 익은 과일 맛에 섬세한 견과류 풍미를 더했다.

하이볼 글라스에 얼음, 토닉 워터를 함께 채운 후 민트 잎이나 레몬 슬라이스를 올리면 여름에 어울리는 롱 드링크가 된다.

Awards

Wine Spectator 86점

Tip

| 주정을 강화하기 전 발효를 천천히 길게 해 드라이한 맛을 지닌 화이트 포트 와인이다. 오픈 후 한 달 정도 더 두고 마실 수 있다. 수직으로 세워 서늘한 곳에 보관하는 것을 추천한다.