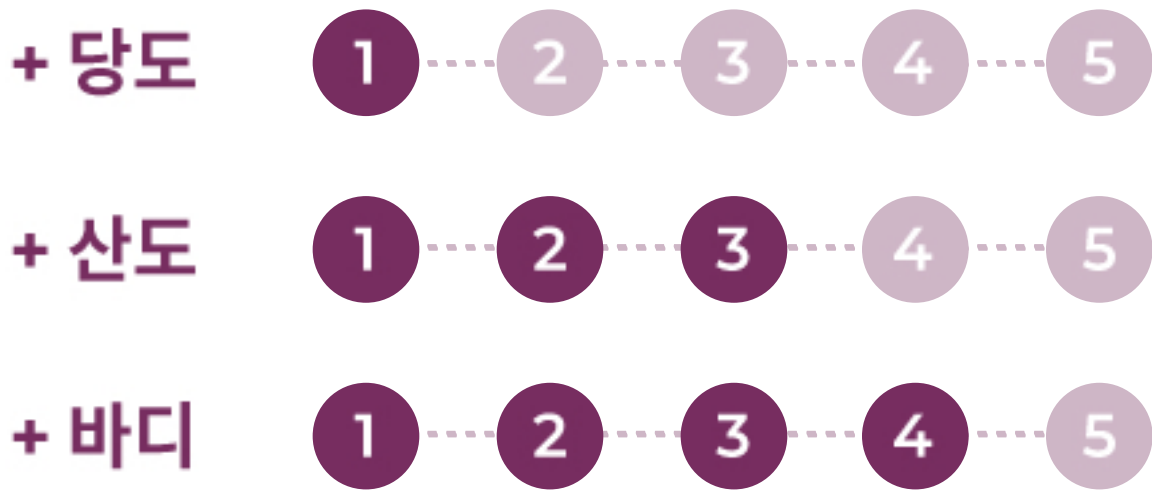




Haza Crianza, Ribera del Duero

아싸 크리안자

2016년 와인 스펙테이터 100대 와인



Point

- 해발 850m 에서 나오는 깊은 맛
- 뽀뽀한 스페인 템프라니요가 생각난다면 뽀스께라 아싸 크리안자
- 뽀스께라의 모든 레드 와인은 100% 템프라니요

Type	레드 와인
Country / Winery	스페인 > 리베라 델 두에로 / 뽀스께라 그룹
Grape Variety	템프라니요 100%
Capacity	750ml
Food Matching	그릴에 구운 육류, 양고기 로스트, 램찜 등 다양한 육류요리 및 숙성한 치즈

Information

꼰다도 데 아싸는 알레한드로 페르난데스가 1993년부터 뽀스께라와는 별도로 운영하고 있는 와이너리다. 블랙커런트, 블랙베리 등 검은 과일의 진한 아로마와 미국 오크에서 배어나는 감초, 향신료 향이 느껴지며, 잘 다듬어진 탄닌 맛과 볼륨감, 텐션을 잡아주는 산미가 어우러진 맛을 즐길 수 있다. 해발고도 800m 위치한 밭에서 재배한 포도로 양조했으며, 발효 후 미국산 오크 배럴에서 18개월, 병입 후 6개월 더 숙성해 출시한다.

Awards

- 2016 : Wine Spectator 90점
- 2015 : Wine Spectator 90점, James Suckling 93점
- 2012 : Wine Spectator 93점(2016년 Top 100 와인 중 18위)

Tip | 뽀스께라의 모든 와인은 정제나 여과 없이 병입한다. 마시기 30분 전 디캔팅하면 세디먼트(자연 침전물) 없이 깨끗하게 푸어링 할 수 있다.