



#스페인 #데일리

‘스페인 모나스트렐의 교과서!’

노타 모나스트렐 크리안자

Nauta Monastrell Crianza

지역	스페인 > D.O Alicante		
포도품종	모나스트렐 100%		
알코올	13.4%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	루비레드 컬러의 레드 와인으로 잘 익은 과일과 건도된 포도 아로마, 오크에서 발효된 코코넛, 바닐라 노트가 어우러져있다. 잘 구운 페스츰리와 토스티한 누앙스도 감지된다. 미각에서는 깊고 파워풀한 과실 미감이 감지되는 동시에 실키하고 벨벳티(Velvetty)하면서 엘레강스하고 잘 숙성된 탄닌감이 느껴진다. 피니쉬가 길고 따뜻한 스위트함이 묻어난다. 즉시 마시기에도 좋지만 구조감이 좋아 2~3년간 숙성 후에 마셔도 좋은 훌륭한 와인이다.		
페어링 TIP	육류/파스타/피자		



제품설명



D.O Alicante 산지에 있는 40년 이상의 올드 바인으로 만들어진 모나스트렐 단일 품종 와인이다. 일반적인 스페인 산지와 다르게 관개를 진행하지 않으며 포도는 완벽히 숙성된 상태에서 헥타르당 오직 3,500kg만 수확된다. 전통적인 양조 방식으로 만들어지며 15일 간의 침용 과정을 거쳐 24~28℃ 온도에서 발효 과정을 거친 후 젖산 발효를 거쳐 완성된다. 아메리칸 오크와 프렌치 오크 배럴에서 약 8개월의 숙성을 거친 뒤 출시한다.

acidity : 5.4g / pH 3.53

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.