'완벽한 스페인의 모나스트렐을 즐길 수 있는 와인'

비비르 신 도르미르

Vivir Sin Dormir

지역	스페인 〉 무르시아 〉 후미야		
포도품종	모나스트렐 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	D.O. Utiel - Requena	시음 적정 온도	12-15℃
테이스팅 노트	진한 보라색과 매우 성숙된 검붉은 과일의 아로마를 느낄 수 있다. 이후에는 검은 후추와 복잡미묘한 향이 특징이며 와인을 마시고 나서도 입안에서 잘 만들어진 묵직함이 오래 지속된다.		
페어링 TIP	흰 살 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

제품설명

스페인의 토착 포도 품종이며 대륙성 기후가 강한 후미야(D.O. Jumilla) 지역의 대표적인 품종인 모나스트렐로 만든 와인이다. 이 품종은 강수량이 적고 석회질 토양에서 자라나 생명력이 강해 후미야 재배 면적의 80% 이상을 차지한다. 이러한 환경적인 요소는 포도 품종이 껍질이 두껍고 알이 작은 특성을 만들고 색이 짙고 타닌이 풍부한 와인을 만들어낸다. 후미야의 모나스트렐은 특히 높은 일조시간을 견디고 건조하게 영글어 당도까지 더 높기 때문에 와인의 알코올 함량이 보통 14.5를 웃돈다. 30년 이상 된 포도나무에서 유기농으로 재배된 포도로 해발 650m 고지대에서 생산되며, 4개월 동안 프렌치 오크 숙성을 진행하여서 더욱 완성도 높은 와인을 즐길 수 있다. 적 포도 중 모나스트렐은 이전엔 주품종으로 사용되지 않았지만, 비비르 신 도르미르는 모나스트렐 100%로 완벽하게 변신된 와인이라고 할 수 있다.

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