

Virgen del Galir, Regueirón

비르겐 델 갈리르, 레게이론



GRAND CRU



생산자 Virgen del Galir
품종 고데요(Godello) 100%
등급 DO Valdeorras
생산지 Entoma, Valdeorras, 갈리시아(Galicia), 스페인
생산량 5,000 병/year

BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

수상 James Suckling - 94점(Vint.2021)

- ▶ 레게이론(Regueirón)은 이 와인에 사용되는 포도가 재배되는 뛰어난 그랑 크뤼 플롯의 이름을 따서 지어진 와인명이다.
- ▶ '레게이론'은 발데오라스 DO의 가장 동쪽 지역인, 엔토마 - 발 도 갈리르(Val do Galir) 마을의 테라스 형태로 조성된 포도원의 이름이다. 남향 혹은 남동향의 40% 경사를 가지고 있어 채광이 좋고, 이 영향으로 포도는 비교적 일찍 익기 때문에 높은 산도를 가진 대서양 와인 특유의 특징을 보여준다. 통기성이 좋은 점토와 슬레이트 성분으로 구성된 토양은 슬레이트의 침식 분해 덕분에 깊이가 깊어도 뿌리까지 공급되는 영양분과 미네랄이 잘 유지된다. 빈야드는 지속가능 농법으로 관리된다.
- ▶ 포도는 15kg용 바구니에 손수확하여 24시간 동안 냉장보관한 후 엄격한 선별 과정을 거친다. 공압식 프레스로 부드럽게 머스트를 추출한 후 500리터 용량의 뉴 오크통과 대용량 프렌치 오크 배럴(foudre)에서 자가 효모로 발효가 진행된다. 와인은 발효가 끝난 후 동일한 오크 배럴과 푸드르(foudre)에서 10개월 동안 숙성된다.

- Color 맑은 그린톤의 벚짚-옐로우
- Aroma 플로랄, 미네랄 및 허브 향 등 품종 특유의 강렬하고 섬세한 복합적인 아로마
- Palate 좋은 밸런스와 매끄러운 질감 신선하면서도 긴 여운을 지닌 팔레트
- Pairing 가리비, 바닷가재, 게 등 해산물 요리와 훌륭한 페어링
- Serving Temp. 10°C ~12 °C