

Virgen del Galir, A Villeira

비르겐 델 갈리르, 아 비예이라



GRAND CRU



생산자 비르겔 델 갈리르(Virgen del Galir)
품종 멘시아(Mencia), Garnacha Tintorera(가르나차 틴토레라), Brancellao(브란첼라오), Sousón(소우손), Merenzao(마렌자오)
등급 DO Valdeorras
생산지 As Ermitas, Valdeorras, 갈리시아(Galicia), 스페인
생산량 1,900 병/year



수상 James Suckling - 94점(Vint.2020)
 Wine Advocate - 93점(Vint.2020)

- 아 비예이라(A Villeira)는 이 와인에 사용되는 포도가 재배되는 뛰어난 그랑 크뤼 플롯의 이름을 따서 지어진 와인명이다.
- A Villeira는 Bibei 강이 Ribeira Sacra에서 분리되는 Valdeorras의 최북단 지역 Valbuxán 근처 Las Ermitas 마을에 위치한다. 약 1에이커 규모의 플롯은 동쪽을 향하고, 고도는 700m에 이른다. 포도나무는 1958년에 화강암 벽으로 구성된 석조 테라스 형태의 척박하고 얇게 분해된 화강암 토양에 식재되었다. 산악지대이기 때문에 토지를 경작하기 위해서는 손을 사용하거나 동물의 도움을 받는 것이 유일한 방법이다. 빈야드는 지속가능 농법으로 관리된다.
- 포도는 15kg용 바구니에 손수확하여 엄격한 선별 과정을 거친다. 포송송이 채 프레스된 머스트는 2회 사용된 500리터 용량의 오크통에서 자가 효모로 발효가 진행된다. 와인은 발효가 끝난 후 동일한 오크 배럴에서 12개월 동안 숙성된다.

- Color 깨끗하고 빛나는 레드 체리 컬러
- Aroma 플로랄, 미네랄 및 허브 향 등 품종 특유의 강렬함과 섬세함을 가진 복합적인 아로마
- Palate 신선하고 기분 좋은 산도, 적당한 바디감에 길고 우아한 피니쉬가 인상적
- Pairing 붉은 육류, 가금류 등 육류 메뉴, 중간 정도 숙성된 치즈와 좋은 페어링
- Serving Temp. 16-18°C