

Castell del Remei, Tempranillo

까스텔 델 레메이, 템프라니요



생산자 Castell del Remei
품종 템프라니요(Tempranillo) 100%
등급 DO Costers del Segre
생산지 까탈루냐(Catalonia), 스페인

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

- 200년이 넘는 오랜 역사를 지닌 까스텔 델 레메이는 스페인 까탈루냐 지방 최초로 오크 숙성을 시작한 와이너리
- 해상 500미터의 고지대에 위치하는 빈야드는 구석기 시대의 암석과 흙으로 형성된 여러 겹의 자갈 층을 덮고 있는 풍부한 점토와 석회질 토양으로 구성
- 현재 직접 만든 유기농 퇴비를 사용하는 등 '지속가능한 농법'에도 주력
- 와인의 풍부한 아로마와 텍스처를 위해 짧은 침용 과정을 거친 후 발효를 진행. 발효가 완료된 후 3개월간 오크 배럴에서 숙성 후 출시

- Color 가넷 빛이 감도는 체리 컬러
- Aroma 붉은 과일 향, 바닐라, 흰 후추의 부드러운 뉘앙스를 동반한 복합적인 아로마
- Palate 입안에서는 부드러운 타닌과 함께 신선하고 우아한 느낌을 선사한다.
- Pairing 흰 쌀의 가금류나 붉은 육류로 조리한 요리, 소프트 치즈 등
- Serving Temp. 16-18°C