

La Val, Finca Arantei Albariño

라 발, 핑카 아란테이 알바리뇨

LA VAL



생산자 La Val(라 발)
품종 알바리뇨(Albariño) 100%
등급 DO Rias Baixas
생산지 리아스 바이샤스(Rias Baixas), 스페인

BODY ● ● ● ● ●
SWEET ● ● ● ● ●

수상 James Suckling - 92점(Vint.2023/2021/2020)
Wine Spectator - 90점(Vint.2021)
Tim Atkin MW - 93점(Vint.2020)
Wine Spectator - 91점(Vint.2019)

- 총 26헥타르 규모의 포도밭에 1989년 알바리뇨 포도가 심어졌으며, 이는 리아스 바이샤스 지역에서 가장 오래된 포도밭 중 하나이다. 전통적인 페르골라(pergola: 등나무, 덩굴식)의 포도 관리 시스템으로 관리되며, 미뇨 강(Miño river)이 수백만 년 동안 미네랄을 층층이 쌓아 놓은 웅장한 층적토 토양에 심어져 있다. 동일한 아펠라시옹 중에서도 일반보다 높은 수준의 깊이가 있는 점토가 열과 수분에 매우 좋은 내성을 갖추었다.
- 직접 손 수확한 포도는 20kg 상자에 담겨 옮겨진 후, 10 °C 에서 껍질과 함께 4시간 동안 침용과정이 진행된다. 최고의 프리런 주스를 얻기위해 부드럽게 압착된다. 포도밭의 자연 효모를 이용한 자발적 발효가 진행된다. 6개월간 리 숙성이 진행되며 와인의 10%는 500리터의 프렌치 배럴에서 발효된다.
- Color 깨끗하고 밝은 그린 골드
- Aroma 복합적이고 미네랄, 과일향, 꽃향으로 신선한 허브와 시트러스의 조화로운 노트
- Palate 입안에선 풍부한 과일과 훌륭한 산도를 느낄 수 있으며, 리 숙성으로 인해 부드럽고 크리미한 특징이 매우 조화롭고 긴 여운이 주는 기분 좋은 상쾌함이 인상적
- Pairing 시트러스 소스에 그을린 관자요리, 크리미한 드레싱에 조리된 무 요리, 허니 머스터드 드레싱을 곁들인 사과샐러드, 알바리뇨 소스와 가자미 요리 등
- Serving Temp. 12 °C