

Tierra de Luna

띠에라 데 루나

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
4 Monos Viticultores	Spain, Madrid	Dry Red	100% Grenache	2018
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
14.5%	15°- 17°C	2032	Organic	Jancis Robinson:17/20 Robert Parker: 93 Vivino: 3.8

Winery & Wine

스페인 와인의 새로운 물결을 주도하는 4명의 혁명가 - 4 Monos(4 Monkeys)

와인메이커를 포함한 4명의 와인 애호가 친구들이 마드리드 부근 시에라 데 그레도스산을 오르다 높은 지대에서 올리브와 아몬드 나무, 야생화로 뒤덮힌 오래된 포도밭을 발견하였습니다. 아름다운 경치와 화강암 지대에 매료된 이들은 직접 와인을 만들기로 결정하고 4 Monos(4마리 원숭이) 프로젝트를 기획하였습니다. 2009년 5 헥타르의 포도밭을 매입하고 2010년 첫 빈티지를 출시하였고 현재는 10헥타르에서 와인을 생산하고 있습니다.

4 Monos는 오크숙성 기간이 와인의 품질을 결정하는 스페인 와인의 관습에 반기를 들고 그들의 원칙을 정하였습니다 : 1)유기농법으로 시에라 데 그레도스의 토양이 표현되는 와인 2)사람의 개입을 최소화하는 자연적인 양조방법 -포도송이 전체 발효, 길고 부드러운 침용, 최소한의 추출, 지나친 오크향 배제-등 으로 '신선하고 미네랄이 풍부한 와인'을 만드는 것입니다.

Jancis Ronbinson 등 와인 전문가들이 4 Monos 와인들을 높이 평가하면서 대량 생산 와인 원산지로 알려져 있던 Vinos de Madrid는 최근 떠오르는 와인생산지로 주목받는 계기가 되었습니다.

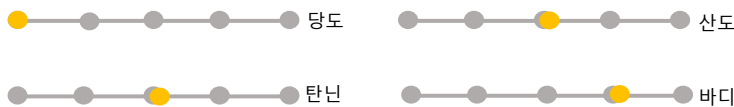
마실 적기에 들어선 오묘하고 짜릿한 'New Spain'

Vinification

해발 750-830에 있는 수령 50-70년 포도밭에서 2018년 9월 19-26일 사이에 손수확하였고, 포도 송이 전체를 넣어 저온 침용하며 토착효모로 35-40일 동안 자연 발효하였습니다. 각기 다른 사이즈의 오크통(600, 500, 300L)에서 15개월간 숙성하며 2020년 6월에 병입하였습니다. (총 1,717병 생산)

Tasting Note

라즈베리, 체리, 블랙 올리브, 말린 허브의 흥미롭고 복합적인 향이 풍부합니다. 입안에서는 신선한 과일의 풍미와 산미, 부드러운 탄닌과 미네랄이 짜릿한 맛의 향연을 선사합니다. Jancis Robinson은 이 와인을 마실 적기는 2023-2032라고 하였습니다.



Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar g/l

Food Pairing

붉은 육류, 양고기, 치킨, 파스타

