

Clos Santa Ana

Velo 벨로



‘피노누아 100%의 화이트 와인, 와인 애호가들의 버킷 리스트’

Velo는 스페인어로 덮개, 천을 뜻하는 말로 와인 양조시 효모와 공기와의 접촉으로 생기는 막을 의미 합니다. 이런 이름을 가진 데에는 이 와인의 양조 방식에서 기인 합니다.이 와인은 프랑스 쥐라 지역의 뱅존의 숙성 방식 (오크통의 피막 형성)을 차용했습니다.공기와의 접촉을 통해 자연적인 효모막을 만들어 지속적인 산화를 일으켰습니다. 때문에 이 와인은 일반 화이트 보다 황금색에 가까운 색을 띄며 , 와인 애호가들에게 특별한 경험을 제공합니다.

“The Wine Lover’s Bucket List : 1,000 Amazing Adventure in Pursuit of Wine”
Decnater : MW’s picks from Colchagua.

Origin : 칠레, 콜차쿠아 벨리

Varietals : 100% Pinot Noir

Soil : 화산 층적토, 모래, 점토

Cultivation Method : 유기농법/ 바이오다이내믹

Wine Making : 필터링 하지 않음, 이산화황 무첨가, 36개월 배럴 숙성 후 병입

Food Pairing : 해산물, 흰살 고기, 파스타

ABV : 13%

Volum : 750ml

Tasting Note

활기차고 강렬하며 숙성에 이상적인 이 와인은 옅은 황금색을 띄며, 신선한 흰색층을 가진 배와 복숭아 향과 갓 구운빵 냄새가 납니다. 균형 잡힌 산화로 인한 산미와 미묘한 탄닌이 복잡한 향과 맛을 선사 합니다. 이제껏 경험 하지 못한 새로운 화이트 와인이 될 것입니다.