

4Monos GR-10

4모노스 GR-10

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
4 Monos Viticultores	Spain, Madrid	Dry Red	88% Grenache, 10% Carinena, 2% Syrah.	2019
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
14%	15° - 17°C		Organic	Wine Advocate: 91 Vivino: 3.8

Winery & Wine

스페인 와인의 새로운 물결을 주도하는 4명의 혁명가 - 4 Monos(4 Monkeys) 4와인메이커를 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 5헥타르의 포도밭을 매입하고 2010년 첫 빈티지를 출시하였고 현재는 10헥타르에서 와인을 생산하고 있습니다.

4 Monos는 오크숙성 기간이 와인의 품질을 결정하는 스페인 와인의 관습에 반기를 들고 그들만의 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 Robinson 등 와인 전문가들이 4 Monos 와인들을 높이 평가하면서 대량 생산 와인 원산지 로 알려져 있던 Vinos de Madrid는 최근 떠오르는 와인생산지로 주목받는 계기가 되었습니다.

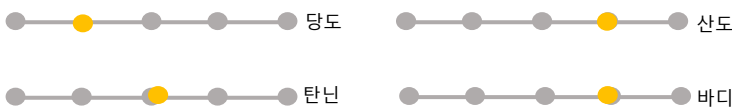
GR-10은 리스본과 발렌시아를 연결하는 멋진 도보여행길의 이름이며, 높은 지대의 화강암 토양과 자연적인 양조법, 다양한 숙성방법이 만들어내는 신선하고도 오묘한 맛의 특별한 와인입니다. 친구들과의 디너, 비즈니스 런치에 추천

Vinification

해발 700-850m에 있는 수령 31년-87년 포도밭에서 유기농으로 재배한 포도를 손수확하여 포도 송이 전체를 넣어 토착효모만으로 자연발효가 일어나게 합니다. 15-21일간 저온 침용한 후 부드럽게 압착하여 프렌치 오크통(300, 600L)과 대형 오크탱크(4,500L)에서 9개월간 숙성, 이후 콘크리트 탱크에서 4개월 더 숙성합니다. 2020년 11월에 병입하였습니다.

Tasting Note

맑은 루비 레드에 석류빛이 살짝 비치는 아름다운 와인입니다. 잘익은 붉은 라즈베리, 체리와 같은 과일향과 딸기, 바이올렛과 라일락과 같은 우아한 꽃향기가 풍부한 것이 특징입니다. 입안에서 느껴지는 상당한 산도는 모든 음식과 잘 어울려 특별한 맛의 경험을 하게 합니다. 섬세한 타닌이 달콤한 과일의 풍미와 완벽한 조화를 이루며 미네랄이 복합성을 더해주어 우아하고 멋진 여운을 남깁니다.



Analysis

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

Food Pairing

레드 미트, 오리고기, 치킨

