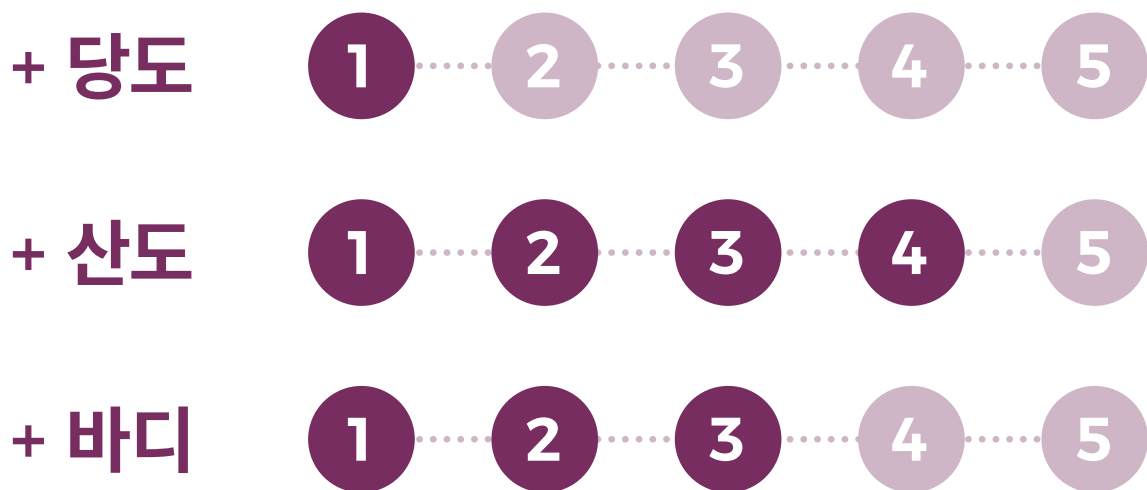




Zlatan Otok Hvar White

즐라탄 오토크 흐바르 화이트

크로아티아 토착품종 포십을
쉬르리(Sur lie) 방식으로 양조한
화이트 와인



Type	화이트 와인
Country / Winery	크로아티아 > 달마티아 / 즐라탄 오토크
Grape Variety	포십 100%
Capacity	750ml
Food Matching	지중해 요리, 해산물, 굴이나 조개류, 흰살 생선, 타르타르 소스를 곁들인 차가운 돼지고기 요리

Information

황금색이 감도는 밝은 벚꽃 색을 띠고 있으며, 말린 살구, 무화과의 진한 풍미와 오크 배럴에서 배어나는 은은한 나무 향이 느껴진다. 단단하고 밀도 높은 돌과 같은 미네랄리티를 가지고 있으며 마시고 난 뒤에도 진한 여운을 남긴다.

손으로 수확한 포도를 압착해 프렌치 오크 배럴에서 Sur Lie 방식으로 발효, 젖산 발효 과정을 거친다. 오크 배럴에서 12개월, 스테인리스 스틸 탱크에서 24개월, 병입 후 12개월 더 숙성해 출시하며, 병입 날짜로부터 약 15년 더 두고 숙성할 수 있는 잠재력을 갖고 있다. 너무 차갑지 않게 16-18°C에서 마시는 것을 권한다.

Awards

+ 2010 | Wine Enthusiast 87점

Tip

흐바르 섬에서 수확한 포십 품종 100%로 만든 화이트 와인으로 매년 1만 2천 병 가량 만드는 프리미엄 라인이다.