



Ca N'estruc, L'Equilibrista

까네스트룩, 레퀄리브리스타

CA N'ESTRUC

Winery Description and History

1548년 이래로 와인 메이킹 역사를 이어내려 온 Ca N'estruc은 바르셀로나 인근 Montserrat 산맥의 경사에 위치하고 있으며, DO Catalunya 에 등록된 최초의 와이너리이자 1574년 처음으로 문헌에 등록되었을 정도로 카탈루냐 지방에서 가장 오랜 역사를 자랑하는 하나의 지역적 유산이기도 하다. 와이너리 오너 Francisco Marti는 해발 약 165m에 위치한 22헥타르 규모의 포도원을 경작해 나가고 있으며, 각 포도 나무의 수령, 품종, 포도원 별로 작은 스테인리스 탱크를 이용해 만든 각각의 배치(batch)를 병입 단계 전까지 절대 서로 섞지 않으며, 숙성 과정에는 프렌치 배럴을 사용하고 있다. 포도 나무의 수령은 약 40~60년으로 머스캣, 화이트 가르나차, 가르나차, 까리네나(삼소)를 주 포도 품종으로 재배하고 있다.

까네스트룩의 best of best 와인으로 일컫는 레퀄리브리스타는 이 유구한 역사의 카탈루냐 와이너리에서 가장 좋은 터의 가장 훌륭한 퀄리티의 포도만을 엄선해 양조한 레드 와인이다. 쉬라, 가르나차, 까리네나(삼소)를 각각 구획 별로 발효한 다음 혼합하여 숙성하였으며, 집중력 있으면서도 활기찬 풍미를 자아내는 레드 체리와 블랙베리, 커피와 모카 향이 어우러진 것이 특징이다. 로버트 파커는 행운을 뜻하는 와이너리 이름 'Estruc'을 빌어 'the luckiest red ever!'라는 찬사를 남긴 바 있다.



Catalunya / Spain



Garnacha 55%, Syrah 30%, Samsó 15%



2016



14.5% / 750ml



모래, 진흙, 자갈등의 총적토



14개월 프렌치 배럴 숙성



짙은 가넷 컬러



블랙 베리, 블루 베리 등 검은 과일 류
감초와 커피의 은은한 아로마가 뒷받침



매끄럽고 벨벳같은 타닌의 부드러움
농 익은 레드 베리 주스와 향긋한 허브의 섬세한 풍미



가금류, 사슴고기, 송아지 고기
트러플 소스를 곁들인 육류, 미트 스투 등



RP : 91 Pts (2013 Vin)
90 Pts (2012 Vin)



VINTAGE KOREA