



‘레드 마운틴에서 탄생한 토스카나의 영혼’

콜 솔라레

Col Solare

지역	미국) 워싱턴 주) 콜럼비아 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 97% 까베르네 프랑 3%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	블랙 커런트, 자두, 블랙 베리 등 잘 익은 과일향과 함께, 말린 허브, 커피, 흙(Earthy)향이 감미롭게 어우러진다. 다크 체리와 코코아향이 더해진 겹겹히 쌓인 풍미로 복합미를 더해준다. 풍부하고 섬세한 타닌이 길고 우아한 긴 여운을 선사하는 와인이다.		



제품설명



콜 솔라레의 재배지는 건조하고 따뜻한 기후의 레드 마운틴 지역으로 자갈과 석회 모래가 혼재된 토양으로 칼슘의 함량이 높고 알칼리성을 띤다. 파워풀한 타닌과 견고한 구조감의 와인이 탄생하며 콜 솔라레의 빈야드는 안티노리 가문이 이탈리아에 소유하고 있는 빈야드와 같은 방식으로 방향, 공간, 식재 밀도 등이 맞추어져 조성되었다. 블랙 커런트, 자두, 블랙 베리 등 잘 익은 과일향과 함께, 말린 허브, 커피, 흙(Earthy)향이 감미롭게 어우러진다. 다크 체리와 코코아향이 더해진 겹겹히 쌓인 풍미로 복합미를 더해준다. 풍부하고 섬세한 타닌이 길고 우아한 긴 여운을 선사하는 와인이다.

수상내역



2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 97점
2018빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 94점
2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.