비냐 프란시스코 드 아귀레

KEUMYANG

'프란시스코 드 아귀레를 기념하기 위한 와인'

프롤로고 리세르바 까베르네 소비뇽

Prologo Reserva Cabernet Sauvignon

지역	칠레 〉 코큄보 〉 리마리 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	진한 체리빛의 라즈베리와 같은 빨간 과일의 진한향과 검은 후추에서 오는 톡 쏘는 향을 느낄 수 있으며, 소고기, 돼지고기, 피자, 파스타와 잘 어울린다.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

프롤로고는 칠레 와인역사로 초대하는 제품이며 칠레 북부 지역에 포도나무를 재배하기 시작한 프란시스코 드 아귀레(Francisco de Aguirre)를 기념하기 위한 와인이다. 이 리저브급 와인은 포도에서 오는 과일맛과 10개월 동안 오크통 숙성에서 오는 오크 터치가 훌륭한 조화를 이룬다. 이 10개월 동안의 오크통 숙성은 와인에 건강한 바디와 섬세한 부케를 주어 병 안에서 2~3년 동안 보관이 가능하도록 해준다

와이너리

칠레의 라 쎄레나 (La Serena)시에 최초로 포도나무를 재배한 프란시스코 데 아귀레 (Francisco de Aguirre)가 설립한 와이너리로서, 설비나 투자 측면에서 칠레에서 가장 현대적인 포도원들중 하나일 뿐만 아니라 토양의 지리학적인 특징을 잘 살린 "Gravity Flow"라고 불리는 와인제조법을 사용하는 칠레의 몇 안 되는 포도원들 중의 하나이다.

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