

‘프란시스코 드 아귀레를 기념하기 위한 와인’

프롤로고 레세르바 메를로

Prologo Reserva Merlot



지역	칠레 > 코킴보 > 리마리 밸리		
포도품종	메를로 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	루비 레드빛의 적색 맨솔향이 감도는 빨간 건포도와 같은 빨간 과일의 아로마가 느껴지며, 부드러운 탄닌의 조화가 좋은 와인이며, 피자, 치즈와 잘 어울린다.		



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

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