



'까사 콘차 최초의 블렌딩 와인'

마르께스 데 까사 콘차 에티케타 네그라

Marques de Casa Concha Etiqueta Negra

지역	칠레 > 마이포밸리 > 푸엔테 알토		
포도품종	가베르네 소비뇽 62% 가베르네 프랑 30% 쁘띠 베르도 8%		
알코올	14.4%	용량	750ml
시음 적정 온도	16-18℃		
테이스팅 노트	블랙체리, 블랙커런트, 블랙베리, 타르, 흑연의 향과 함께 오일리한 바디감이 특징이다. 단단한 탄닌과 부드러운 텍스처로 블렌딩 와인의 복합미와 우아함을 여실히 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 매운 소스를 가미한 음식, 잘 숙성된 치즈		

#클래식/#프리미엄/#RED



제품설명



최고의 떼루아, 최적의 품종, 칠레 와인의 혁신의 아이콘!

세계 최고의 떼루아라 꼽히는 칠레 푸엔테 알토 빈야드의 가능성을 증명할 마르께스 데 까사 콘차 최초의 블렌딩 와인이다. 포멀한 블랙 수트의 드레스코드를 뜻하는 '에티케타 네그라(Etiqueta Negra)'를 한국에서는 더욱 심플한 네임 '블랙타이(Black Tie)'로 지칭했다. 칠레 대표 프리미엄 와인인 돈 멜초와 동일한 빈야드에서 생산된 가베르네 소비뇽이 블렌딩되어 돈 멜초 베이비 와인으로도 불린다.

수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
2017빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 94점
2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점

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