



‘스페인 가성비 최고, 데일리급 와인!’

카날라스 틴토

Canallas Tinto

지역	스페인 > 발렌시아		
포도품종	템프라니요 50% 모나스트렐 50%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	D.O. Utiel - Requena	시음 적정 온도	12-16℃
테이스팅 노트	코에서 신선하고 숙성된 과일의 향과 바닐라와 코코아향이 만연하게 느껴진다. 입안에서는 스파이시함과 오크 향이 균형감있게 유지되며 어린 템프라니요의 특성을 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 해산물/ 샐러드/ 단단한 치즈/ 밀가루 음식/ 매운음식/ 디저트/ 과일		



제품설명



30년 이상된 빈야드에서 자란 템프라니요와 모나스트렐을 섞어 만든 와인이다. 점토와 석회석으로 구성된 토양에서 자란 포도는 타닌의 질감이 좋고, 숙성된 부드러움을 느낄 수 있다. 4개월 동안 아메리카 오크통에서 숙성을 진행하여서 스파이시함을 느낄 수 있어 가성비 좋은 데일리급 와인이라고 할 수 있다.

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