



‘워싱턴 페루아에 녹아든 론 와인’
컨버트 레드 블랜드

Convert Red Blend

지역	미국 > 워싱턴 주 > 콜롬비아 밸리		
포도품종	시라 56% 메를로 19% 그르나슈 10% 말벡 9% 카베르네 소비뇽 2% 기타 4%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	짙은 루비 컬러를 지니고 있으며, 레드 체리, 레드 커런트 등 붉은 과일향의 지배적인 풍미와 함께 블랙 페퍼 등과 같은 스파이시한 향신료 향이 와인에 복합미를 더한다. 혀에서는 블랙베리, 블랙체리 등 검은 과일 풍미와 함께 불에 그을린 아메리칸 오크에서 기인한 토스트한 풍미가 매력적인 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 치즈, 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



이 와인은 메를로, 말벡, 카베르네 소비뇽, 바르베라 등 콜롬비아 밸리에서 자라는 다양한 레드 포도 품종을 완벽한 비율로 블렌딩한 와인으로, 이 중에서 메를로는 깊이감을, 말벡은 프루티함을, 그리고 카베르네 소비뇽은 리치함, 바르베라는 와인에 활력을 부여하는 역할을 하고 있다. 18개월 동안 17% new French oak와 21% new American 그리고 62% neutral French & American 바리끄에서 숙성을 진행했다. 구운 양고기나 바베크 등 붉은육류 음식과 최고의 페어링을 자랑한다.

와이너리



테네트와이너리는 샤프 생 미셸의 대표 와인메이커 밥 베르듀와 론 전문 와인메이커 마이클 가시에르가 만나 신대륙과 구대륙의 조화를 절묘하게 담아낸 프리미엄 브랜드이다. 전통적인 론 스타일에 워싱턴 콜롬비아 밸리의 고유한 페루아 특성을 조화롭게 아울러 변화와 혁신을 담아내었다.

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