



'클래식하고 전형적인 칠레 와인'

## 센데로 까베르네 소비뇽

Sendero Cabernet Sauvignon

지역	칠레 > 센트럴 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 85% 시라 15%		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	루비 컬러. 신선한 레드 베리류 향이 주를 이루며 토스트, 커피, 초콜릿 등의 아로마가 동반된다. 소프트한 탄닌과 오랫동안 이어지는 피니쉬까지 구조감이 좋은 와인으로 그릴에 구운 육류요리와 좋은 페어링을 이룬다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 부드러운 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



'길(Path, Trail)'이란 뜻의 센데로(Sendero)는 칠레 NO.1 와이너리 콘차이토로에서 칠레 와인에 입문하는 소비자들에게 가장 클래식하고 전형적인 칠레 스타일의 와인을 선보이기 위해 만든 브랜드이다. 각 품종들의 특징을 고스란히 느낄 수 있어 각 품종과 어울리는 음식과 매칭하여 마시기 좋다. 센데로의 까베르네 소비뇽은 이탈리아 음식인 피자, 파스타와 담백하게 간을 한 소고기, 돼지고기 요리, 약간 단단한 치즈와 매칭하기 좋다.

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