



‘1865 프리미엄 레인지, 2020 KWC 베스트 칠레 와인!’

1865 셀렉티드 컬렉션 더블 배럴 에이지드

1865 Selected Collection Double Barrel Aged

지역	칠레 > 센트럴 밸리 > 마이포 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	14.9%	용량	750ml
시음 적정 온도	18℃		
테이스팅 노트	바이올렛 빛깔의 체리 레드 컬러를 지녔다. 더블 배럴 에이징을 통해 얻어진 허니왁스, 플로럴 노트를 동반하는 잘 익은 레드프루츠의 플레이버와 함께 흑후추 등의 스파이시한 향신료, 커피, 모카 등 촘촘한 아로마 레이어링이 매력적이다. 풀바디로 입 안을 꽉 채우며 스무스한 탄닌과 오랫동안 이어지는 롱 피니쉬가 주는 기분좋은 마무리 등 구조감이 매우 훌륭하다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식		



제품설명



1865는 산 페드로의 설립년도인 1865를 레이블로 옮긴 시리즈로 칠레 와이너리의 전통을 대표함과 동시에 현대적이고 세련된 뉴월드 감각이 잘 살아있는 고품격 와인 브랜드이다.

1865 셀렉티드 컬렉션 피스코 배럴 에이지드는 와인 메이커와 칠레의 대표 증류주인 피스코 마스터의 합작으로 만들어진 와인이다. 12개월 동안 프렌치 오크 숙성 후, 피스코 배럴에서 6개월간 더블 배럴 숙성하여 대담하고 정교하게 카베르네 소비뇽을 표현한 와인이다. ‘1865 피스코 배럴’에 사용되는 엄선된 포도의 아로마와 플레이버를 최대치로 끌어올리고자 5일간 저온 발효진행, 25℃에서 28℃ 사이의 제어된 온도에 1차 알코올 발효를 한다.

매일, 하루 3번 펌핑 오버와 20-25일 간 발효 후 또 한번의 침용(post-fermentative maceration)을 통해 정교한 탄닌 추출에도 만전을 기했다. 그 후 젖산발효를 거쳐 12개월 간의 프렌치 오크통에서 숙성 후 배합된 원액은 다시 피스코(화이트와인 브랜드)를 만들었던 배럴에서 6개월 숙성되는데 이를 통해 다른 레드 와인에서 느낄 수 없던 유니크함과 깊은 풍미를 자아낸다.

수상내역



2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점

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