'산페드로사의 축적된 경험과 전통을 담아낸 시그니처 와인'

산페드로 시그니처 샤르도네

San Pedro Signature Chardonnay

지역	칠레 〉 레이다 밸리		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	D.O. Valle de Leyda	시음 적정 온도	10-12℃
테이스팅 노트	민트, 페퍼민트와 같은 허브향, 핑크 자몽, 라임과 같은 시트러스한 향이 복합적이고 강렬하게 나타나며, 은은한 바닐라 향이 부드럽게 뒤를 따른다. 산도감과 밸런스가 훌륭하며, 길고 우아한 피니쉬를 보여준다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식		

당도	DRY 1	2	3	4	5 SWEET	
바디	LIGHT 1	2	3	4	5 FULL	

제품설명

산페드로사의 축적된 경험과 전통을 담아낸, 와이너리에 대한 헌정 와인

*세계 와인 시장에서 인정받는 10대 와인 브랜드 〈산페드로〉

*150년 이상의 노하우를 통해 검증된 뛰어난 품질

*환경을 존중하는 환경친화적인 세심한 포도 재배 작업

*Everyday occasion! 언제 어디서나, 어떤 음식과도 매칭이 좋은 그란 레세르바급 와인

화이트 와인 생산 지역으로 칠레에서 가장 유명한 선선한 해안가 지역인 레이다 밸리의 최상의 포도로 생산하며,

태평양에서 12km 떨어져 있는 포도원은 와인 고유의 신선함을 선사한다.

와이너리

1865년에 설립된 산페드로는, 150년 이상의 전통을 자랑하는 칠레의 선구자적인 와이너리이다. 천혜의 떼루아와 최신식 양조 기술의 조화가 일궈낸 산페드로의 와인 비법은 전세계 와인 마니아의 욕구를 충족시키고 세계 와인 시장에서 산페드로의 명성과 위치를 확고히 하고 있다. 국내 칠레와인 시장을 리드하고 있는 와이너리로서 판매 뿐만 아니라 친환경(360 Sustainable) 활동에도 앞장서고 있다.

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