



‘나파 와인의 시작, 나파 와인의 교과서’

베린저 나파 밸리 메를로

Beringer Napa Valley Merlot

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파 밸리		
포도품종	메를로 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	16-18℃		
테이스팅 노트	글래머러스하고 부드러운 바디감을 가진 레드와인으로 토피, 다크 체리, 다크 초콜릿류의 플레이버가 두드러진다. 빈티지가 어릴 때에는 다크 플럼, 블랙 프루츠, 모카, 잘 정제된 탄닌으로 편하게 마시기 좋은 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



베린저 '나파밸리 시리즈'는 나파 밸리 테루아를 표현하고자 최적의 빈야드와 구획에서 엄선한 포도로 최상의 맛과 깊이감, 복합미를 보여준다. 1876년 설립 이래 나파 밸리 와이너리들에게 영감을 주고 헤리티지를 만들어왔으며 나파 와인의 교과서로 자리매김한 와인이다.

재배된 메를로 포도는, 컬러와 풍미를 추출하기 위해 스텐 스테인리스 스틸 탱크에서 2일간 콜드 소킹(Cold Soaking) 과정을 거친다.

그 후 18개월 간 프렌치 오크 배럴(25% new)에서 숙성된 후 출시된다.

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