



‘칠레 최고의 까르미네르 와인’  
**까르민 데 페우모 2010**

Carmin de Peumo 2010

지역	칠레 > 라펠 밸리 > 카차포알 밸리		
포도품종	까르미네르 86% 까베르네 소비뇽 7% 까베르네 프랑 6%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	보라빛이 도는 검붉은 컬러. 스파이스, 블루 베리, 흑연 향이 주를 이루고 약간의 레드 커런트, 타바코 향이 복합적으로 느껴진다. 풍성한 과실향이 입안을 가득 채우고 부드러운 탄닌이 긴 여운을 남긴다. 까르미네르 와인이지만 보르도 블렌딩으로 마시기 편하면서 우아한 스타일의 와인이다.		



제품설명



까르민은 '붉다'라는 뜻으로 수확철이면 붉게 물드는 페우모 빈야드를 의미한다. 까르미네르는 필록세라 이후 프랑스에서는 잊혀진 품종이었으나 칠레에서 재탄생되었다. 메를로와 매우 유사하지만 수확철이 되면 유일하게 잎이 붉게 물든다. 페우모 빈야드는 진흙 토양으로 까르미네르 품종이 식재되기에 최적의 지역으로 인정받고 있으며 그 중에서 고품질의 포도만이 선별되어 까르민 데 페우모로 탄생한다. 칠레를 대표하는 프리미엄 와인으로 2010빈티지는 여러 와인 평론가로부터 90점 이상을 받은 빈티지이자 Wine & Spirits로부터 최고의 칠레 까르미네르 와인으로 인정 받았다.

수상내역



2010빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 96점 Best Carmenerre of Chile  
 2010빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점  
 2010빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 93점

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