



‘몬테칠로에서 특정 년도에만 생산하는 리미티드 에디션’

몬테칠로 에디션 리미타다

MONTECILLO EDITION LIMITADA

지역	스페인 > 리오하 > 리오하 알타		
포도품종	템프라니요 70% 그라시아노 30%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	보라빛 빨강 빛깔을 띄며 매혹적인 오크 숙성향이 코를 자극하며, 검은 과실향과 건포도가 생동감있게 느껴진다. 매우 잘 숙성된 탄닌감이 진한 산도와 함께 완벽하게 어우러지며, 이 밸런스 있는 팔레트가 피니쉬가 지속되는 내내 느껴진다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 붉은 살 생선/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식		



제품설명



몬테칠로는 리오하의 세부 지역중 리오하 알타(Alta) 지역에 위치한 빈야드를 소유하고 있다. 24개월간 프렌치, 아메리칸 오크에서 골고루 숙성하여 출시된다.

수상내역



2013빈티지 디켄터 Decanter 91점
2013빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점

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