



‘얼음과 과일을 넣어 달콤하고 시원하게 즐기는 로제 상그리아’

롤라이오 로제 상그리아

Lolailo Rose Sangria

지역	스페인 > 마드리드		
포도품종	템프라니요 보발		
알코올	6%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-8℃		
테이스팅 노트	프레쉬하고 풍부한 과일 향을 느낄 수 있는 스위트 와인으로 얼음과 함께 배, 사과, 딸기 같은 과일과 매우 잘 어울린다. 낮은 도수로 즐겁고 편안하게 즐길 수 있는 스타일의 상그리아이다.		
페어링 TIP	채소(샐러드)/부드러운치즈/밀가루음식(피자, 파스타 외)/디저트/과일		



제품설명



지중해 과일들을 으깨어 만든 즙에 스페인 토착 품종인 템프라니요와 보발로 만든 와인을 혼합하여 스페인 전통적인 방식으로 만든 상그리아이다. 얼음과 과일을 함께 넣어 마시는 편안한 스타일의 스위트 와인으로 와인을 즐기지 않던 사람들도 쉽게 마실 수 있는 와인이다. 미국에서 가장 빠르게 성장하고 있는 스페인 상그리아 브랜드로, 2012년부터 2015년까지 4년동안 임팩트 최고의 브랜드로 선정되었다.

와이너리



롤라이오 상그리아는 선별된 와인에 지중해 과일 추출액과 설탕을 가미하여 만든 전통 스페인 상그리아로써 얼음, 과일과 함께 하면 좋다. 미국내 상그리아 판매 Top 3, 미국내 스페인 상그리아 부분 Top 2 와인이다.

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