



‘천년의 역사를 지닌 스페인 ‘비노 데 파고’ 등급의 와이너리’

아린자노 그란 비노 토티

AR NZANO GRAN VINO TINTO

지역	스페인 > 나바라		
포도품종	템프라니오 100%		
알코올	15%	용량	750ml
등급	D.O. Pago de Ar nzano		시음 적정 온도 13-15℃
테이스팅 노트	매우 정교한 검은 과실의 아로마가 느껴지며, 뛰어난 미네랄리티, 파이어우드 노트가 강렬하게 감돈다. 탄탄한 구조감에 뛰어난 균형미가 느껴지며 실키한 목넘김이 특징이다. 입안가득 맴도는 긴 여운이 무척이나 매력적이다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰살생선/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



비노 데 파고 아린자노의 대표적인 와인 중 하나로, 템프라니오의 잠재력을 확연하게 느낄 수 있는 와인이다. 짙은 루비색의 이 와인은 벨벳과도 같은 부드러운 탄닌과 농익은 과실, 파워풀한 풀바디의 무게감이 동시에 느껴지는 매력적인 와인이다. 이러한 특성 때문에 장기간의 숙성 잠재력이 있는 와인이다. 14-18개월간 프렌치 오크에서 숙성되었다.

수상내역



2014빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 93점
 2010빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 93점
 2010빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점

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