



‘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

와이너리



아린자노 와이너리는 1055년 수도승 시절부터 이어져 내려와 천년에 가까운 역사를 지닌 와이너리이다.

스페인에서 오직 20개의 와이너리만이 부여받은 가장 상위 등급인 '비노 데 파고'를 아린자노 와이너리는 북부 스페인에서 첫번째로 수여받았으며, 전 세계 416명 존재하는, 마스터 오브 와인 (Master of Wine) 중 하나인 존 페퍼 (Jon Pepper)가 대표로 활동하고 있는 와이너리이다. 2024 Master Winemaker TOP 100에 선정된 호세 마누엘 로드리게스 (Jose Manuel Rodriguez)가 수석 와인 메이커로 아린자노의 와인을 책임지고 있다.

아린자노는 섬세한 기후, 돌, 땅, 그리고 물이 주는 최고의 위치에 위치한 밸리는, 자연이 주는 페루아적 특성을 살리기 위해 드론과 인공지능을 이용하여 토지를 나누어 관리하고 있으며, 29개의 세부 플롯으로 나뉘어 각 재배 시즌에 따라 포도가 낼수있는 최고의 퍼포먼스를 끌어내며 최고의 와인을 만들어낸다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.