



‘천년의 역사를 지닌 스페인 ‘비노 데 파고’ 등급의 와이너리’

하시엔다 드 아린자노 템프라니오

HACIENDA DE ARANZANO TEMPRANILLO

지역	스페인 > 나바라		
포도품종	템프라니오 85% 메를로 10% 까베르네 소비뇽 5%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	D.O. Pago de Aranzano	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	강렬하고 신선한 체리, 딸기류의 과실향과 페스트리 크림, 민트, 스파이스, 시나몬 등의 복합적인 향이 균형잡혀 있는 목직함 무게감을 주는 와인. 농익은 과실향과 실키한 목넘김 우아한 피니쉬가 돋보인다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)/매운음식		



제품설명



자갈 투성이의 모래와 석회질, 척박한 환경에서 자라난 템프라니오의 강렬한 캐릭터를 느낄 수 있는 하시엔다 드 아린자노는 아린자노 와인에 입문하기에 아주 좋은 선택이다. 프랑스산 참나무 통에서 14개월 동안 숙성되었으며, 매우 우아하고 정교하고 균형 잡힌 와인으로, 탄탄한 바디감과 긴 피니쉬를 가지고 있다. 긴 숙성 잠재력을 갖고 있는 와인이다.

수상내역



2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점
2018빈티지 대한민국 주류대상 Korea Wine & Spirits Awards 구대륙 레드와인 3만원 이상 6만원 미만 부문 대상
2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점

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