'국민와인 1865의 한국시장 런칭 20주년을 기념하여 특별한 블랜딩으로 출시된 한정판 와인'

1865 20주년 리미티드 셀렉션

1865 20th Anniversary Limited Selection

지역	칠레 〉 센트럴 밸리 〉 마이포 밸리
포도품종	시라 35% 까베르네 소비뇽 35% 메를로 15% 말벡 8% 까베르네 프랑 5% 쁘띠 베르도 2%
알코올	14% 용량 750ml
시음 적정 온도	16-18℃
테이스팅 노트	깊은 루비레드 컬러를 띄며 체리와 레드커런트와 같은 아주 잘 익은 레드과일의 향이 선행되고 육두구, 바닐라, 코코아와 같은 스파이시함을 느낄 수 있다.
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

1865의 한국 시장 런칭 20주년을 기념하게 위해 아주 특별한 블랜딩을 보여주는 리미티드 에디션으로 출시되는 와인이며, 매우 좋은 기후를 보여주는 빈티지의 특징과 떼루아의 본질을 고스란히 반영한 와인이다.

1865 20주년 에디션은 칠레에서 가장 유명한 떼루아에 위치하고 있는 1865의 최고의 빈야드에서 자란 최상급의 포도로 만든 고품질의 원액만을 엄선한 매우 프리미엄 와인으로서, 완벽한 블랜딩의 결과로 포도가 가진 고유의 특성과 떼루아에서 기인한 탁월한 품질을 선보인다. 프렌치 오크통에서 각각 별도로 발효를 진행한 최상급의 원액만을 블랜딩하여 최종적으로 완성되며, 모든 포도품종은 5일간 사전 저온발효 및 저온침용을 실시하여 신선함과 포도 품종간 특성을 각각 살리는데 주안점을 두었고, 그 후 10-12일간 알코올 발효와 침용을 실시하여 섬세하게 탄닌과 컬러를 추출한다. 이후 10일간 후발효 및 후침용을 진행하여 와인의 완성도를 더욱 높였으며 각각의 원액들은 품종의 특징을 살려 각기 다른 오크통에서 18-20개월간 오크숙성을 진행한다.

와이너리

1865년에 설립된 산페드로는, 150년 이상의 전통을 자랑하는 칠레의 선구자적인 와이너리이다. 천혜의 떼루아와 최신식 양조 기술의 조화가 일궈낸 산페드로의 와인 비법은 전세계 와인 마니아의 욕구를 충족시키고 세계 와인 시장에서 산페드로의 명성과 위치를 확고히 하고 있다. 국내 칠레와인 시장을 리드하고 있는 와이너리로서 판매 뿐만 아니라 친환경(360 Sustainable) 활동에도 앞장서고 있다.

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