



‘칠레와인의 선구자 산페드로가 최초로 선보이는 새로운 타입의 스파클링, 보르고타’

리트모 로제

Ritmo Rose

| | | | |
|----------|--|----|-------|
| 지역 | 칠레 | | |
| 포도품종 | 모스카또 100% | | |
| 알코올 | 10% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 6-8℃ | | |
| 테이스팅 노트 | 밝은 페일 핑크 컬러를 띄며 장미꽃잎과 같은 플로럴한 아로마와 함께 딸기, 리치의 향이 풍성하게 느껴진다 | | |
| 페어링 TIP | 흰 육류/익힌 해산물/생해산물/흰 살 생선/샐러드/부드러운 치즈/단단한 치즈/훈제·염장음식/밀가루 음식/과일 | | |



제품설명



보르고타는 칠레와인의 선두주자 산페드로에서 새롭게 선보이는 스파클링 카테고리이다. 트렌디한 소비자에게 새로운 와인을 선보인다는 탐험정신 하 탄생한 보르고타는 16세기 경 처음 칠레에서 재배하기 시작한 원형의 모스카텔(모스카토) 품종으로 만들어지며, 낮은 알코올 도수와 매우 상쾌한 미감을 선사하는 칠레의 스파클링 와인으로 시장에 선보여진다.

리트모(Ritmo)는 스페인어로 리듬(Rythem)을 뜻하며, 라틴아메리카의 소울을 담은 최초의 보르고타 와인이다.

리트모의 라벨은 라틴아메리카 전통 자수로 디자인되어 각각의 제품들의 특성을 담은 피사체로 형상화 되어 있으며, 심플하게 일상의 즐거움을 음악과 흥, 스파클링 와인과 함께 데일리 스파클링 와인으로 어우러진 활기찬 사람들의 일상을 고스란히 담아내어 Enjoyable Lifestyle을 표방하는 와인이다.

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