KEUMYANG

‘천년의 역사를 지닌 스페인 '비노 데 파고' 등급의 와이너리’

라 토레 드 아린자노

LA TORRE DE ARINZANO

지역	스페인 〉 나바라		
포도품종	템프라니오 85% 메를로 10% 카베르네 소비뇽 5%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	D.O. Pago de Ar nzano	시음 적정 온도	15-18 ℃
테이스팅 노트	체리, 딸기 등의 신선한 레드과일의 아로마와 시나몬, 민트, 향신료 등의 복합적인 아로마가 잘 어우러져있다. 피니쉬에서 느껴지는 은근한 오크터치는 페이스츄리 크림과 같이 부드럽다. 미디엄 풀바디 바디감과 오래 지속되는 피니쉬가 돋보인다.		
페어링 TIP	붉은 육류/단단한 치즈/훈제·염장 음식/밀가루 음식(피자, 파스타 외)/매운 음식/ 디저트		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

스페인 최고등급의 VP등급 와이너리 아린자노의 보다 편한 접근성(Easy Approach)을 위한 프로젝트 와인이다. 최고급 포도밭과 좋은 품질의 플롯에서 자란 포도를 밸런스있게 블랜딩하여 아린자노스러운 우아한 스페인 와인을 만들어냈다. 평균 연령 57년 이상의 올드바인에서 느껴지는 응축된 아로마가 매력적이며 프렌치 오크만을 사용하여 더욱 우아한 와인이다. 14개월간 프렌치 오크통에서 에이징 되며, 40%는 뉴오크통을 사용하였다.

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