



‘평균 수령 25-30년 올드바인에서 탄생한 칠레 프리미엄 와인의 정수’

마르께스 데 까사 콘차 골드

MARQUES DE CASA CONCHA GOLD

지역	칠레 > 마이포 밸리 > 푸엔테 알토		
포도품종	까베르네 소비뇽 91% 까베르네 프랑 6% 쁘띠 베르도 3%		
알코올	14.7%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	담한 레드 컬러로 체리, 블랙베리와 같은 검은 과일향, 삼나무와 스모키한 타르의 향까지 매혹적인 와인이다. 실키하고 부드러운 탄닌과 복합미가 돋보이는 밸런스 좋은 와인으로 입 안에서 마지막까지 긴 여운을 남긴다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰육류 / 붉은 살 생선 / 채소(샐러드) / 단단한 치즈 / 훈제,염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



칠레 프리미엄화에 앞장서는 최고의 빈야드에서 평균 수령 25년-30년 올드바인에서 만들어진 마르께스 데 까사 콘차 프리미엄 라인이다. 2024년 와인스펙테이터 1위에 빛나는 돈 멜초 와인과 동일한 빈야드에서 만들어진 와인이다. 오랜 양조 철학과 노하우를 지나 시간이 지나도 변하지 않는 가치, 클래식한 프리미엄 와인의 정석'을 보여주는 마르께스 데 까사콘차 와인은 1718년, 당시 스페인 국왕인 펠리프 5세가 콘차이토로 가문에게 수여한 작위명으로 콘차이토로의 유구한 역사에 대한 자부심과 그들의 유산을 상징하기 위해 만들어진 브랜드이다. 1972 빈티지의 마르께스 데 까사콘차 까베르네 소비뇽을 런칭하면서 싱글빈야드의 개념을 도입하였고, 저가 대중적 와인산지로 여겼던 칠레 떼루아에 대한 인식을 바꿔놓은 프리미엄 브랜드로 자리매김 하였다. 마르께스 데 까사콘차는 칠레 건국 200주년 기념식에서 건배주로 사용된 바 있으며, 2012년 '서울 핵안보 정상회의'의 공식 리셉션주로 선정되면서 클래식한 선물와인이자, '대통령의 와인'이라는 애칭을 가지고 있다..

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