'귀족 가문의 수호천사, 브로켈'

브로켈 토론테스

Broquel Torrontes

지역	아르헨티나 〉 멘도자 〉 카파야타 밸리		
포도품종	토론테스 100%		
알코올	13.7%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-12℃		
테이스팅 노트	압도적인 꽃향기의 아로마와 함께 신선함과 우아함 그리고 시트러스함과 미네랄리티가 입안에서 느껴진다. 생동감이 넘치는 와인으로 신선하고 청량한 마무리감이 특징인 와인이다. 스파이시한 오리엔탈 푸드와 해산물과 좋은 궁합을 이루는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 채소(샐러드)/ 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

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

제품설명

브로켈은 왕조나 귀족 가문을 수호하는 방패나 칼, 수호천사라는 의미를 지닌다. 브로켈 말벡과 까베르네 소비뇽이 한국에 큰 인기를 끌며 새롭게 런칭하게 된 화이트 와인이다. 아르헨티나의 대표 화이트 품종인 토론테스는 손수확을 거쳐 6 °C—8°C. 의 온도 사이에서 발효 전 침출(Cold Maceration)을 진행하여 낮은 온도로 인해 아로마가 훨씬 풍부하게 느껴진다. 그 후 14°C-16 °C 사이에서 3개월 숙성을 진행한 후 병입한다.

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