#칠레 #프리미엄 #어반에디션

'전 세계 칠레 프리미엄 판매 1위, 까사 콘차'

마르께스 데 까사 콘차 어반 에디션 까베르네 소비뇽

Marques de Casa Concha Urban Edition Cabernet Sauvignon

지역	칠레 〉 마이포 밸리 〉 토코르날		
포도품종	까베르네 소비뇽 90% 까베르네 프랑 10%		
알코올	14.6%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	프레쉬함과 복합미를 갖춘 딥 레드 와인으로 체리, 블랙커런트, 블랙베리 등의 아로마와 타르, 스모키의 뉘앙스가 동반된다. 와인 본연의 순수한 아로마가 두드러지며, 엘레강스하고 정교하며 과일의 응축된 플레이버와 스무스하고 실키한 텍스처, 오래 이어지는 여운까지 압도적이다. 립아이, 서로인 스테이크, 양갈비, 체다 혹은 고다 치즈 등과 좋은 페어링을 이룬다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 흰 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운음식		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

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

제품설명

전 세계 칠레 프리미엄 브랜드 중 판매 1위를 차지하며 많은 소비자들에게 사랑 받아온 까사 콘차가 미식과 문화를 향유하는 안목 있는 소비자들을 위하여 새롭게 출시한 ON 전용(레스토랑, 바 외) 와인이다. 까사 콘차 와인 메이커, 마르셀로 파파는 다양한 음식들과 페어링 될 수 있도록 풍부한 과실향과 프레쉬한 산도, 부드러운 텍스쳐와 탄닌에 집중했다. 콘차이토로 브랜드 앰배서더로 활동 중인 양윤주 소믈리에는 한 가지로 표현할 수 없는 다양한 풍미를 지닌 와인으로 어떤 음식과도 잘 매칭 될 수 있는 것을 최고의 장점으로 꼽았다.

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