



‘리저브급 스위트와인’

아모르 까베르네 소비뇽

Amor Cabernet Sauvignon

지역	칠레 > 코킴보 > 리마리 벨리		
포도품종	까베르네 소비뇽 85% 그 외 기타 품종 15%		
알코올	10.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	밝은 제비꽃 빛의 블랙베리와 딸기향이 어우러진 아로마입안 가득 달콤함이 느껴지며, 적당한 탄닌과 산도와 과일향이 기분 좋은 피니쉬를 주는 스위트와인이다. 누들, 너츠등 잘 어울리는 디저트와인으로 손색없는 와인이다.		



제품설명



아모르는 칠레 북부지역에 1549년 최초로 포도나무를 심은 스페인 정복자 이름을 딴 Francisco de Aguirre사에 의해서 생산되는 칠레산 스위트와인으로 와이너리는 아타카마 사막 남쪽에 위치한 코킴보지역의 리마리(Limari)벨리에 있으며 특히 이 지역은 수확기간중 전혀 비가 오지 않으므로 여러 병충해들로부터 자유로워 와인의 천국으로 불리웁니다

와이너리



칠레의 라 세레나 (La Serena)시에 최초로 포도나무를 재배한 프란시스코 데 아귀레 (Francisco de Aguirre)가 설립한 와이너리로서, 설비나 투자 측면에서 칠레에서 가장 현대적인 포도원들중 하나일 뿐만 아니라 토양의 지리학적 특장을 잘 살린 “Gravity Flow”라고 불리는 와인제조법을 사용하는 칠레의 몇 안 되는 포도원들 중의 하나이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.