



‘국내엔 잘 알려지지 않았지만 오랜 역사를 지닌 칠레의 보석같은 와이너리’

엘도라 그란 레세르바 카베르네 소비뇽

Eldora Gran Reserva Cabernet Sauvignon

지역	칠레 > 센트럴 밸리		
포도품종	카베르네 소비뇽 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	밝은 루비레드 컬러로 잘익은 붉은 과실의 진한 풍미와 자두와 스파이스한 향료 아로마를 보이며, 풍부한 탄닌 으로 섬세한 구조감을 보입니다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 과일		



제품설명



4월 첫주부터 2주에 걸쳐 손수확하여, 엄선한 효모로 26~28도에 8일간 발효과정을 거친후, 60%의 와인을 프렌치 오크(70%)와 미국 오크(30%)통에서 6개월간 숙성하여 출시한다.

Vina Aromo 비나아로모(Vina Aromo)사는 1922년 프랑스의 회사에 의해서 발견되어 졌다. 그들은 마울벨리(Maule Vally)에서 자라나는 고품질의 포도품종에 대한 큰 믿음을 가지고 있었기 때문이다. 1940년 Victor Henriquez Solar라는 포도 재배업자에 의해서 창설되었고, 현재는 그의 아들인 Arturo와 Manuel가 일을 하며 Vina Aromo라는 이름은 칠레에서 존경받는 와이너리를 창설하게 되었다. 새로운 기술의 도입으로 인해서 Aromo사는 점점 성장하고 있고 10,000,000 리터에 해당하는 와인들은 칠레시장에 공급하고 있으며 4,500,000 리터는 해외로 수출을 하고 있다. - 병입과정을 직접 제작한다. - 30여개국에 수출을 하고 있다. - 300 헥타르정도 면적에 수출와인을 생산하고 있다. - 15,000,000 리터의 생산 캐파 - 100번 이상의 국제적인 수상경력 Maule Valley 마울벨리(Maule Valley)는 남쪽의 가장 중심에 위치해 있다. 이 지역은 칠레 전 지역을 통틀어 가장 많은 와이너리가 위치해 있는 곳이며, 17세기부터 현재까지 전통적인 와이너리가 자리매김 하고 있는 곳이다. 안데스와 코스타 산의 영향을 받는 마울벨리는 낮과 저녁의 적절한 온도와 겨울 시즌동안 강우량 제한되는 조건들은 Vina Aromo 와인의 좋은 색상, 맛, 향을 집중하여 만들 수 있는 가장 큰 이점이다.

와이너리



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