



‘스페인의 가성비 최고, 데일리급 와인!’

에두아르도 베르메호 템프라니요

Eduardo Bermejo

지역	스페인 > 발렌시아		
포도품종	템프라니요 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	D.O. Utiel - Requena	시음 적정 온도	12-16℃
테이스팅 노트	붉은 체리 색의 와인에 코에서는 신선하고 숙성된 과일의 향이 난다. 바닐라와 코코아 향을 느낄 수 있고 주시함과 엘레강스한 맛을 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	육류/ 샐러드/ 단단한 치즈/ 밀가루 음식/ 과일		



제품설명



30년 이상된 포도원의 점토와 석회석으로 구성되어있는 토양에서 자라난 스페인 최고의 포도 품종인 템프라니요 100% 와인으로 50%의 순수 템프라니요와 4개월의 오크 숙성을 거친 템프라니요 50%가 블렌딩되어 만들어진 와인이다. 특히, 아라에즈의 첫 번째 브랜드 와인으로 스페인 천재 아티스트 에두아르도 베르미호의 작품을 레이블에 사용함과 동시에 이름 역시 그의 이름을 따서 만들었다. 특히 양질의 토양에서 자란 35년 이상된 포도 품종이 발렌시아의 석회석 토양에서 자라나 진하고 묵직한 스타일로 즐길 수 있는 와인입니다.

와이너리



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