



‘1865 브랜드의 유일한 블렌딩 와인’

1865 마스터 블렌드

1865 Master Blend

지역	칠레 > 센트럴 밸리		
포도품종	시라 60% 말벡 16% 까베르네 소비뇽 14% 쁘띠 베르도 10%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	짙은 루비 컬러를 지녔으며, 체리, 레드 컬런트 등 잘 익은 붉은 과일 풍미가 지배적이다. 이와 함께 바닐라, 코코아 등 오크 숙성에서 기인한 풍미와 약간의 스파이시한 향신료 풍미가 조화롭게 섞여 있다. 견고한 바디감과 구조감 그리고 조화로운 산도감과 함께 우아하고 오래 지속되는 피니쉬가 인상적인 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 붉은 살 생선/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식		



제품설명



1865는 산 페드로의 설립년도인 1865를 레이블로 옮긴 시리즈로 칠레 와이너리의 전통을 대표함과 동시에 현대적이고 세련된 뉴월드 감각이 잘 살아있는 고품격 와인 브랜드이다. 1865 마스터 블렌드는 최고의 기술력과 칠레 최상의 와인 생산 지역에 위치한 1865 포도밭 들 중 와인메이커에 의해 가장 엄선된 밭과 품종들로 생산한다. 매년 그 해의 특징과 다양성이 가미된 1865 브랜드 중 유일한 블렌딩 와인이다.

수상내역



2021 빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 93점
2021 빈티지 데스콜차도스 Descorchados 91점
2021 빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점

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