



‘클래식하고 전형적인 칠레 와인’

## 센데로 샤르도네

Sendero Chardonnay

지역	칠레 > 센트럴 밸리		
포도품종	샤르도네 85% 기타 품종 15%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	밝고 투명한 노란색 컬러. 사과, 배, 복숭아와 같은 핵과실 향과 파인애플, 망고 향이 조화롭게 코를 자극한다. 입 안에서는 신선하면서도 부드러운 풍미가 느껴지고, 산도와 바디감이 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 익힌 해산물/ 채소(샐러드)/ 익힌 채소/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



길(Path, Trail)'이란 뜻의 센데로(Sendero)는 칠레 NO.1 와이너리 콘차이토로에서 칠레 와인에 입문하는 소비자들에게 가장 클래식하고 전형적인 칠레 스타일의 와인을 선보이기 위해 만든 브랜드이다. 각 품종들의 특징을 고스란히 느낄 수 있어 각 품종과 어울리는 음식과 매칭하여 마시기 좋다. 센데로 샤르도네는 너무 무겁지 않은 산뜻하면서도 더운 지역인 칠레의 기후를 담아낸 스타일이다. 음식은 피자, 파스타나 치킨, 구운 닭고기 요리와 매칭하기 좋다.

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