'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)		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** 4 5

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.

와이너리

1883년 설립된 콘차이토로는 남미의 대표 와이너리로 현재 전세계 147개국에 수출 되고 있는 세계 시장을 선두하는 와이너리이다. 1997년 프랑스 특급 와인의 자존심인 샤또 무똥 로쉴드의 바롱 필립 가문과 조인트 벤처로 알마비바를 출시하여 칠레 울트라 프리미엄 와인의 장을 연 콘차이토로는 10,800헥타르가 넘는 빈야드를 칠레 뿐 아니라 미국, 아르헨티나 등 다양한 지역에 소유하고 있는 글로벌 기업이다. 또한 세계적인 전문지 에서 2011년부터 2013년까지 3년 연속 '세계 최고의 존경 받는 와인 브랜드'로 선정되었으며, 2015년에는 최고의 와이너리에 등극하였다. 콘차이토로의 아이콘 와인인 돈 멜초는 세계적인 권위의 와인 전문지 100대 와인에 총 8번 선정되어 칠레 와인의 우수성을 세계에 널리 알리고 있으며, 플래그십 와인 까르민 데 페우모는 칠레 와인 중 로버트 파커 최고 점수 97점을 받은 와인이다. 이렇듯 콘차이토로는 최고급 와인부터 트리오, 프론테라 같은 합리적인 가격대의 와인까지 전세계 와인 애호가들의 많은 사랑과 지지를 받고 있는 와이너리로 역사와 전통을 이어가고 있다.

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