



‘클래식하고 전형적인 칠레 와인’

## 센데로 까베르네 소비뇽

Sendero Cabernet Sauvignon

|          |                                                                                                                        |    |       |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 지역       | 칠레 > 센트럴 밸리                                                                                                            |    |       |
| 포도품종     | 까베르네 소비뇽 85%<br>시라 15%                                                                                                 |    |       |
| 알코올      | 12%                                                                                                                    | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 15~18℃                                                                                                                 |    |       |
| 테이스팅 노트  | 루비 컬러. 신선한 레드 베리류 향이 주를 이루며 토스트, 커피, 초콜릿 등의 아로마가 동반된다. 소프트한 탄닌과 오랫동안 이어지는 피니쉬까지 구조감이 좋은 와인으로 그릴에 구운 육류요리와 좋은 페어링을 이룬다. |    |       |
| 페어링 TIP  | 붉은 육류/ 부드러운 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 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. 센데로의 까베르네 소비뇽은 이탈리아 음식인 피자, 파스타와 담백하게 간을 한 소고기, 돼지고기 요리, 약간 단단한 치즈와 매칭하기 좋다.

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