'나파 와인의 시작, 나파 와인의 교과서'

베린저 나파 밸리 카베르네 소비뇽

Beringer Napa Valley Cabernet Sauvignon

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 나파 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 90% 쁘띠 베르도 6% 메를로 4%		
알코올	14.9%	용량	750ml
시음 적정 온도	16-18℃		
테이스팅 노트	고전적인 나파 밸리 카베르베 소비뇽 와인으로, 신선한 블랙베리 프룻츠, 블랙체리, 모카, 가죽 향들이 다양하게 펼쳐진다. 풍부한 블루베리, 체리류의 플레이버에 쥬이시함과 토스트된 오크 스파이시 등의 향신료 힌트가 조화롭다. 실키한 탄닌, 집중도 높고 응축된 맛, 긴 마무리까지 구조감이 좋고 나파 밸리 와인에 대한 기대와 느낌을 충분히 채울 수 있는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

당도	DRY				SWEET	바디	LIGHT				FULL
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5

제품설명

베린저 '나파밸리 시리즈'는 나파 밸리 떼루아를 표현하고자 최적의 빈야드와 구획에서 엄선한 포도로 최상의 맛과 깊이감, 복합미를 보여준다. 1876년 설립 이래 나파 밸리 와이너리들에게 영감을 주고 헤리티지를 만들어왔으며 나파 와인의 교과서로 자리매김한 와인이다.

발효 후 18개월 간 프렌치 오크 배럴(36% NEW)에서 숙성되며, 파이널 블랜딩 과정까지 면밀히 관찰되며 주기적으로 케어된다.

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