'몬테칠로에서 특정 년도에만 생산하는 리미티드 에디션'

몬테칠로 에디션 리미타다

MONTECILLO EDITION LIMITADA

지역	스페인 〉 리오하 〉 리오하 알타		
포도품종	템프라니요 70% 그라시아노 30%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	보라빛 빨강 빛깔을 띄며 매혹적인 오크 숙성향이 코를 자극하며, 검은 과실향과 건포도가 생동감있게 느껴진다. 매우 잘 숙성된 탄닌감이 진한 산도와 함께 완벽하게 어우러지며, 이 밸런스 있는 팔렛이 피니쉬가 지속되는 내내 느껴진다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 붉은 살 생선/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

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

제품설명

몬테칠로는 리오하의 세부 지역중 리오하 알타(Alta)지역에 위치한 빈야드를 소유하고 있다. 24개월간 프렌치, 아메리칸 오크에서 골고루 숙성하여 출시된다.

수상내역

2013빈티지 디켄터 Decanter 91점
2013빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점

와이너리

스페인 대표 레드 와인 산지인 리오하(Rioja)의 긴 역사를 사랑하며, 마르케스 리스칼, 마르께스 무리에따와 함께 지역을 개척한 생산자로 손꼽히며, 리오하 전형의 클래식한 스타일 와인을 선보이며, 장인정신의 철학이 와인에 묻어나는 프리미엄 와이너리다.

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