몬테칠로

KEUMYANG

'디켄터 표지 와인선정 강력추천 와인!'

몬테칠로 22 바리까스 그란 리제르바

MONTECILLO 22 BARRICAS GRAN RESERVA

지역	스페인 〉 리오하 〉 리오하 알타		
포도품종	템프라니요 50% 그라시아노 30% 가르나챠 15% 마주엘로 5%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	Crianza	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	선명한 체리 빛깔을 띄며 선명한 림이 인상적이다. 미네랄과 후추향이 폭발적으로 나타나며, 생동감있고 강렬한 아로마가 코로 느껴진다. 블랙 플럼, 블루베리의 과실향을 느낄 수 있고 우아하고 실키한 질감, 자극적인 탄닌, 강렬한 산도의 피니쉬를 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 붉은 살 생선/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식		

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

제품설명

몬테칠로는 리오하의 세부 지역중 리오하 알타(Alta)지역에 위치한 빈야드를 소유하고 있다. 32개월간 프렌치 오크 숙성, 16개월간 병 숙성 후 출시된다.

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