



‘아름다운 로제 빛깔에 걸맞는 상큼한 로제 와인’

몬테칠로 로제

MONTECILLO ROSE

지역	스페인 > 리오하 > 리오하 알타		
포도품종	템프라니요 80% 가르나차 20%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	11~13℃		
테이스팅 노트	라일락 색상의 옅은 분홍색을 띤다. 신선하고 우아한 베리향과 장미 꽃잎 향이 매력적이다. 첫 팔렛은 풍부하고 신선한 붉은 과실향을 느낄 수 있으며 뒤로 갈수록 굉장히 기분 산도와 함께 피니쉬를 즐길 수 있다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 붉은 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



몬테칠로는 리오하의 세부 지역중 리오하 알타(Alta) 지역에 위치한 빈야드를 소유하고 있다. 2개월간 스테인레스 탱크 숙성 후 출시된다.

수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점
2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점

와이너리



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

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