



‘풍부하고 산뜻한 과실향의 몬테칠로 화이트 와인’

몬테칠로 블랑코

MONTECILLO BLANCO

지역	스페인 > 리오하 > 리오하 알타		
포도품종	비우라 40% 템프라니요 블랑코 30% 소비뇽 블랑 30#%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	11~13℃		
테이스팅 노트	레몬껍질, 백도 복숭아, 서양배 등의 과일향이 풍부하다. 상쾌한 산도와 레몬 커드, 백도, 토스트와 파이 크러스트의 풍미가 복합적으로 느껴진다. 마시면서 약간의 카라멜 노트를 느낄 수 있으며 부드러운 질감이 깔끔하게 느껴지며 견고한 산도가 지속되어 여운이 긴 피니쉬를 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 채소/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



몬테칠로는 리오하의 세부 지역중 리오하 알타(Alta) 지역에 위치한 빈야드를 소유하고 있다. 5개월간 프렌치 오크 숙성하여 출시된다.

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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.