'산도감과 달콤함 완벽하게 어우러진 디저트 와인'

몰리나 그란 레세르바 레이트 하비스트

Molina Gran Reserva Late Harvest

지역	칠레 〉 센트럴 밸리		
포도품종	소비뇽 블랑 46% 리슬링 31% 게뷔르츠트라미너 11% 소비뇽 그리 10% 비오니에 2%		
알코올	12.3%	용량	750ml
시음 적정 온도	8-10℃		
테이스팅 노트	장미와 자스민 등의 꽃향기와, 칠레산 파파야(Carica), 마른 복숭아 등 잘익은 달콤한 과실향과 더불어 카라멜과 꿀 등이 복합적으로 잘 어우러진다. 프레쉬하면서도 매우 부드러운 질감으로 밸런스가 뛰어나며, 입 안 가득 오랜 지속감을 주는 와인이다.		
페어링 TIP	부드러운 치즈/ 디저트/ 과일		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

제품설명

프리미엄 퀄리티와 편안한 가격이 최상의 조화를 이룬 와인

몰리나는 산페드로의 명성과 역사를 상징하는 브랜드로, 산페드로 최초 레세르바 와인이며, DO 산지 에서 엄선된 포도만으로 양조하는 프리미엄 칠레 레세르바 와인 브랜드이다. 칠레 내수 시장 동일 가격대 베스트 셀링 와인, 레세르바 카테고리 최다 수상 브랜드로 변함없는 품질에 대한 노력 덕분에, 최근에 레세르바에서 그란 레세르바로 업그레이드하여 리뉴얼 되었다.

칠레를 대표하는 최고의 밸리인, 엘퀴/ 레이다/ 마이포/ 쿠리코 밸리에서 일반 포도보다 늦게 수확하여 당도가 높은 포도들로 블랜딩된 스위트 와인

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