



‘1865 브랜드의 유일한 블렌딩 와인’

1865 헤리티지 블렌드

1865 Heritage Blend

지역	칠레 > 센트럴 밸리		
포도품종	시라 60% 말벡 16% 까베르네 소비뇽 14% 쁘띠 베르도 10%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	짙은 루비 컬러를 지녔으며, 잘 익은 체리와 레드 커런트 등 붉은 과일의 지배적인 풍미와 함께, 약간의 스파이시한 노트 그리고 바닐라, 코코아 등의 풍미가 조화롭게 어우러져 있다. 탄탄한 바디감과 구조감 그리고 균형감 있는 산도를 갖고 있다. 탄닌은 부드러우며 우아하고 지속력이 긴 피니쉬를 갖고 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



해안가부터 안데스, 북쪽에서 남쪽까지 칠레 전국을 아우르며 칠레 빈야드만의 특징을 모두 담은 와인이다.

1865 헤리티지 블렌드는 최고의 기술력과 칠레 최상의 와인 생산 지역에 위치한 1865 포도밭 들 중 와인메이커에 의해 가장 엄선된 밭과 품종들로 생산한다. 매년 그 해의 특징과 다양성이 가미된 1865 브랜드 중 유일한 블렌딩 와인이다. 각 품종들을 분리하여 오래된 프렌치 오크통에서 발효를 거치고, 18~20개월 동안 프렌치 오크 배럴에서 숙성을 거친다. 이 후 블렌딩을 거쳐 2개월 정도 스테인리스 스틸 탱크에서 숙성된 후 병입된다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.