



‘천년의 역사를 지닌 스페인 ‘비노 데 파고’ 등급의 와이너리’

라 까소나 드 아린자노

LA CASONA DE ARINZANO

지역	스페인 > 나바라		
포도품종	템프라니오 75% 메를로 25%		
알코올	15%	용량	750ml
등급	D.O. Pago de Arinzano 시음 적정 온도 15-18℃		
테이스팅 노트	카시스, 블랙베리의 검은 과실류의 강렬함과 발사믹, 토스트, 아로마틱 우드, 시나몬 노트의 우아한 향기가 복합적이면서도 부드럽게 잘 감싸진 우아한 매력이 있는 와인이다. 실키한 탄닌과 무게감이 무척 매력적이다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)/매운음식/디저트		



제품설명



가장 클래식한 조합에서 특별함을 찾아낸 아린자노의 와인 '라 카소나'는 아린자노 테루아에 가장 잘 적응한 두가지 포도 품종으로 양조된다. 섬세하며 복합미 있는 우아한 무게감을 가진 와인이다. 14개월간 오크통에서 숙성된다.

수상내역



2010빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
2010빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점
2008빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점

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