



'천년의 역사를 지닌 스페인 '비노 데 파고' 등급의 와인'이

아린자노 그란 비노 블랑코

AR NZANO GRAN VINO BLANCO

지역	스페인 > 나바라		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	15%	용량	750ml
등급	D.O. Pago de Ar nzano 시음 적정 온도 8~10℃		
테이스팅 노트	브리오슈를 연상시키는 섬세하고도 강렬한 향기, 그 뒤로 느껴지는 레몬, 견과류, 꿀, 꽃향기가 복잡하게 얽혀있다. 끝에 느껴지는 달콤한 발사믹의 터치가 매력적이다. 구조감이 탄탄하며 글리세린 같이 매끈한 느낌 그러면서도 샤르도네의 고유의 캐릭터가 신선하면서도 부캐를 통해 얻어지는 복잡한 향기가 기분좋은 균형을 이루고 있다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/흰살생선/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타 외)/매운음식		



제품설명



비노 데 파고 아린자노의 대표적인 와인 중 하나로, 매우 정교하고 우아한 느낌을 주는 샤르도네와인이다. 신선한 과일향과 복잡하면서도 풍부한 표현력을 지니고 있다. 프랑스 오크통에서 11개월 숙성을 거쳐 더욱 완숙미가 있는 와인이다.

수상내역



2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 93점
2010빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점

와이너리



아린자노 와이너리는 1055년 수도승 시절부터 이어져 내려와 천년에 가까운 역사를 지닌 와이너리이다.

스페인에서 오직 20개의 와이너리만이 부여받은 가장 상위 등급인 '비노 데 파고'를 아린자노 와이너리는 북부 스페인에서 첫번째로 수여받았으며, 전 세계 416명 존재하는, 마스터 오브 와인 (Master of Wine) 중 하나인 존 페퍼 (Jon Pepper)가 대표로 활동하고 있는 와이너리이다. 2024 Master Winemaker TOP 100에 선정된 호세 마누엘 로드리게스 (Jose Manuel Rodriguez)가 수석 와인 메이커로 아린자노의 와인을 책임지고 있다.

아린자노는 섬세한 기후, 돌, 땅, 그리고 물이 주는 최고의 위치에 위치한 밸리는, 자연이 주는 떼루아적 특성을 살리기 위해 드론과 인공지능을 이용하여 토지를 나누어 관리하고 있으며, 29개의 세부 플롯으로 나뉘어 각 재배 시즌에 따라 포도가 낼수있는 최고의 퍼포먼스를 끌어내며 최고의 와인을 만들어낸다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.