



'천년의 역사를 지닌 스페인 '비노 데 파고' 등급의 와이너리'

에이 드 아린자노 로제

A DE AR NZANO ROSADO

지역	스페인 > 나바라		
포도품종	템프라니오 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	D.O. Pago de Ar nzano	시음 적정 온도	8-10°C
테이스팅 노트	부드럽고 우아한 느낌에 싱그러운 붉은 과실과 시트러스한 과실향이 어우러지며 생동감이 넘치는 와인이다. 딸기, 오렌지 껍질, 꽃향기와 함께 약간의 백후추 피니시가 돋보인다.		
페어링 TIP	익힌해산물/흰살생선/채소(샐러드)/부드러운치즈/밀가루음식(피자, 파스타 외)/디저트/과일		



제품설명



52-61°F의 낮은 온도에서 짧게 발효, 포도 압착후 4-6개월 침전물과 함께 스틸 탱크에서 숙성시킴으로써 생동감있으면서도 우아한 로제를 만들어냈다.

수상내역



2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 84점
2015빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 88점

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