



‘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℃
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 4-6 개월 침전물과 함께 스틸 탱크에서 숙성시킴으로써 생동감있으면서도 우아한 로제를 만들어냈다.

수상내역



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

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 페루아적 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.