



‘천년의 역사를 지닌 스페인 ‘비노 데 파고’ 등급의 와이너리’

하시엔다 드 아린자노 템프라니오

HACIENDA DE ARINZANO TEMPRANILLO

지역	스페인 > 나바라		
포도품종	템프라니오 85% 메를로 10% 까베르네 소비뇽 5%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	D.O. Pago de Arinzano	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	강렬하고 신선한 체리, 딸기류의 과실향과 페스트리 크림, 민트, 스파이스, 시나몬 등의 복합적인 향이 균형잡혀 있는 묵직한 무게감을 주는 와인. 농익은 과실향과 실키한 목넘김 우아한 피니쉬가 돋보인다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)/매운음식		



제품설명



자갈 투성이의 모래와 석회질, 척박한 환경에서 자라난 템프라니오의 강렬한 캐릭터를 느낄 수 있는 하시엔다 드 아린자노는 아린자노 와인에 입문하기에 아주 좋은 선택이다. 프랑스산 참나무 통에서 14개월 동안 숙성되었으며, 매우 우아하고 정교하고 균형 잡힌 와인으로, 탄탄한 바디감과 긴 피니쉬를 가지고 있다. 긴 숙성 잠재력을 갖고 있는 와인이다.

수상내역



2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점
2018빈티지 대한민국 주류대상 Korea Wine & Spirits Awards 구대륙 레드와인 3만원 이상 6만원 미만 부문 대상
2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점

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.