



‘아르헨티나 최대 와인 그룹 페냐플로오의 오너 가문이 만든 와인’

뱀버그 피오네로

Bemberg Pionero

지역	아르헨티나 > 우고 밸리		
포도품종	말벡 78% 까베르네 소비뇽 15% 까베르네 프랑 7%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	레드 체리와 바이올렛의 강렬한 아로마를 느낄 수 있는 와인이다. 까베르네 소비뇽은 블렌커런트 과일과 단단한 구조감을 부여하며, 까베르네 프랑의 말린 허브, 녹후추 향이 말벡의 파워풀하고 플로럴한 풍미와 어우러진다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소(샐러드)/부드러운치즈/밀가루음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



피오네로 엘 토미요’는 뱀버그의 아이콘 와인으로 아르헨티나 대표 품종인 말벡과 까베르네 소비뇽, 까베르네 프랑이 블렌딩된 복합미가 돋보이는 보르도 스타일의 와인이다. 매해 페루아의 특성을 반영하는 품종을 사용하고자 하기 때문에 블렌딩 비율은 매년 달라지며, 뛰어난 숙성 잠재력을 보여주는 와인이다. 뉴 오크 배럴에서 18개월동안 숙성이 이루어지며 필터링 없이 병입된다.

수상내역



2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 99점 TOP 100 선정
2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 97점
2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 98점

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