



‘시간이 지나도 변하지 않는 가치, 40년 이상 쌓아온 +90 이상의 퀄리티’

마르케스 데 까사 콘차 블루

MARQUES DE CASA CONCHA BLUE

지역	칠레 > 센트럴 밸리 > 카차포알 밸리		
포도품종	까르미네르 90% 까베르네 소비뇽 10%		
알코올	14.4%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	가넷빛 레드 컬러로 야생 베리, 말린 꽃, 블랙 페퍼와 같은 스파이시한 향신료와 함께 오크 숙성을 통해 얻어진 바닐라 뉘앙스가 뒤따른다. 라운드하고 부드러운 탄닌과 함께 구조감이 좋은 와인으로 전체적인 와인의 질감과 잘 어우러져 마지막까지 인상적인 긴 여운을 남긴다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 붉은 살 생선 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식 (피자, 파스타 외)		



제품설명



칠레 프리미엄화에 앞장서는 최고의 빈야드에서 평균 수령 25년~30년 올드바인에서 만들어진 마르케스 데 까사 콘차 프리미엄 라인이다. 칠레의 대표 품종인 카르미네르의 최고급 산지 페우모에서 생산된 와인이다. 오랜 양조 철학과 노하우를 지나 시간이 지나도 변하지 않는 가치, 클래식한 프리미엄 와인의 정석'을 보여주는 마르케스 데 까사콘차 와인은 1718년, 당시 스페인 국왕인 펠리프 5세가 콘차이토로 가문에게 수여한 작위명으로 콘차이토로의 유구한 역사에 대한 자부심과 그들의 유산을 상징하기 위해 만들어진 브랜드이다. 1972 빈티지의 마르케스 데 까사콘차 까베르네 소비뇽을 런칭하면서 싱글빈야드의 개념을 도입하였고, 저가 대중적 와인산지로 여겼던 칠레 페루아에 대한 인식을 바꿔놓은 프리미엄 브랜드로 자리매김 하였다. 마르케스 데 까사콘차는 칠레 건국 200주년 기념식에서 건배주로 사용된 바 있으며, 2012년 '서울 핵안보 정상회의'의 공식 리셉션주로 선정되면서 클래식한 선물와인이자, '대통령의 와인'이라는 애칭을 가지고 있다.

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