



‘오크 배럴 풍미와 시나몬의 향연, 토레스 스파이스드’

토레스 스파이스드

TORRES SPICED

지역	스페인 > 까탈루냐 > 파렐라다		
포도품종	마카베오 파렐라다 자렐로		
알코올	35%	용량	700ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	깊고 은은한 황금빛을 띤 호박색. 코를 가까이 대면 시나몬이 강렬하게 피어오르며, 바닐라와 정향의 기품 있는 향이 어우러진다. 미각에서는 부드럽고 균형 잡힌 단맛이 펼쳐지며, 아메리칸 오크에서 숙성한 뒤 천연 시나몬과 사탕수수를 더해 완성된 농밀함이 매혹적으로 다가온다. 긴 여운 속에는 달콤하고 따뜻한 향신료의 뉘앙스가 남아 오래도록 기억에 머문다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 익힌 해산물 / 붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식 (피자, 파스타 외) / 디저트 / 과일		



제품설명



토레스 스파이스드는 아메리칸 오크에서 숙성한 화이트 와인을 증류한 뒤 천연 시나몬과 사탕수수를 더해 완성된 정교한 브랜드로, 황금빛이 감도는 호박색이 시각적 매력을 더한다. 코에서는 강렬하면서도 매혹적인 시나몬 향이 피어오르며 바닐라와 정향, 은은한 발사믹 뉘앙스가 어우러진다. 칵테일에 활용하면 개성 있는 스파이스 터치를 더해주며, 식후주로도 훌륭해 달콤하고 포근한 마무리를 선사한다.

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