



‘스페인 프리미엄 샤도네이의 정수, 밀만다’

밀만다

MILMANDA

지역	스페인 > 까탈루냐 > 콩카 데 바르베라		
포도품종	샤도네이		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	황금빛을 띠는 산뜻하고 청량하며 입체적인 화이트 와인으로, 향에서는 흰 꽃과 신선한 아몬드, 감귤 껍질, 은은한 오크의 복합적인 아로마가 느껴진다. 팔레트에서는 풋사과와 잘 익은 복숭아, 바닐라의 우아하고 크리미한 풍미가 살아나며, 생동감 있는 산도와 함께 길고 미네랄리티가 풍부한 스톤 향의 피니시로 마무리된다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 제외)		



제품설명



스페인 콘카 데 바르베라 지역의 중세 밀만다 성 앞 15헥타르 단일 포도밭(1980년 식재)에서 탄생한 프레스티지 샤르도네. 프라도 산맥의 대륙적 영향과 지중해성 기후가 교차하는 독특한 환경 속에서 자라며, 점토·석회질 토양과 높은 수분 보유력 덕분에 신선함이 두드러진다. 풍부함과 신선함을 동시에 지닌 우아한 스타일로, 헤이즐넛·프랄린·꿀·시트러스 향에 오크 숙성에서 비롯된 토스트와 스모키한 뉘앙스가 더해져 세계적으로 높은 평가를 받는 와인

수상내역



2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
 2020빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92점
 2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

와이너리



토레스 파밀리아 와이너리는 1870년 스페인 페네데스의 빌라프랑카 델 페네데스에서 설립되었지만, 그 뿌리는 16세기로 거슬러 올라간다. 다섯 세대를 이어오며 가족 와이너리의 정체성을 지켜왔고, 오늘날 우리의 와인은 전 세계적으로 높은 명성을 얻고 있다. 브랜드 비즈니스는 1928년부터 시작되었으며, 오랜 세월을 걸쳐 발전시켜 온 증류 기술과 술레라 숙성 방식은 깊이 있는 풍미와 균형감을 만들어낸다. Drinks International 2022에서 3년 연속 전 세계 판매 1위 & 트렌드 1위 브랜드로 선정되는 영예를 안았으며, 오늘날 토레스 브랜드는 단순한 주정이 아닌, 전통과 혁신을 동시에 담아내는 스페인 가문의 상징으로 남아 있다.

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