



‘지중해가 선사하는 보석 같은 한 모금, 비냐 에스메랄다’

비냐 에스메랄다 스파클링

VINA ESMERALDA SPARKLING

지역	스페인 > 까탈루냐		
포도품종	모스카텔		
알코올	11.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	연한 레몬빛을 띠는 우아한 스파클링 와인으로 무스캇 품종 특유의 신선한 과일 향과 흰 꽃, 복숭아, 리치의 강렬한 아로마가 특징이다. 입 안에서는 산뜻한 산미와 고운 기포, 섬세한 꽃향기와 시트러스 노트가 어우러지며, 피니시에는 과실의 여운이 길게 남는다.		
페어링 TIP	익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈		



제품설명



1976년부터 이어진 비냐 에스메랄다 라인의 전통과 토레스 가문의 명성을 바탕으로 국제적인 인정을 받아왔으며, 해산물, 샐러드, 아시아 요리, 과일 디저트까지 다양한 음식과 조화를 이루며 식전주로도 매력적인 와인이다. 세련된 패키징은 지중해를 연상시킨다. 지중해의 바닷바람과 포도나무를 감싸는 장미의 섬세한 향과 뒤섞여 가장 소중한 보석, 비냐 에스메랄다 브랜드가 탄생하였다. 캐주얼한 모임부터 연회까지 여유로운 순간 함께하기 좋은 와인이다.

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