

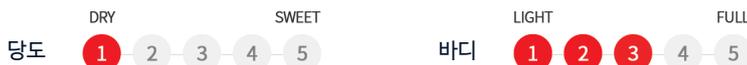


‘스페인을 수놓는 밤하늘의 상징, 천상의 와인 셀레스떼’

셀레스떼 로블

CELESTE ROBLE

지역	스페인 > 리베라 델 두에로		
포도품종	템프라니요		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	짙고 불투명한 다크 체리 레드 컬러. 강렬한 블랙 체리 아로마에 은은한 스모키 뉘앙스가 더해진다. 팔레트에서는 벨벳처럼 부드럽고 풍부한 과실미가 가득하며, 잘 익고 둥글게 다듬어진 세련된 탄닌이 조화를 이룬다. 부드러운 탄닌과 뚜렷한 과실 풍미 덕분에 양고기 로스트나 스테이크를 비롯한 다양한 요리와 완벽하게 어울린다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 익힌 해산물 / 붉은 살 생선 / 부드러운 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



셀레스테는 스페인 리베라 델 두에로 고도 약 900m의 포도밭에서 영감을 받아 탄생한 토레스의 대표 브랜드다. 낮과 밤의 극심한 온도차와 강렬한 태양빛이 빚어낸 독특한 테루아가 와인의 풍부한 과실미와 구조감을 완성한다. '천상'을 의미하는 'Celeste(천상의)'라는 이름은 수확철 밤하늘에 쏟아지는 별빛에서 비롯되었으며, 라벨 또한 그 신비로운 하늘을 형상화하고 있다. 이 브랜드는 템프라니요를 기반으로 한 레드 와인을 중심으로, 오크 숙성과 스타일에 따라 로블, 크리안자 레인지가 형성되어 있으며 루에다 D.O.의 화이트 라인 베르데호까지 확장되어 있다. 국제 와인 평론가와 대회에서 수많은 상을 수상하며, 전 세계에서 사랑받고 있는 와인

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 솔레라 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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.