



‘스페인 전 국민이 사랑한 붉은 소의 심장을 담은 와인’

상그레 데 토로

SANGRE DE TORO

지역	스페인 > 까탈루냐		
포도품종	그르나슈 까리냥		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~17℃		
테이스팅 노트	깊고 짙은 체리 레드 색을 띠며, 잘 익은 블랙베리·체리 같은 검은 과실 향에 블랙페퍼 등 향신료와 바닐라, 오크, 발사믹의 뉘앙스가 어우러진다. 입 안에서는 검은 과실, 감초, 향신료가 조화를 이루며, 따뜻하고 구조감 있는 미디엄~풀 바디에 부드럽고 벨벳 같은 탄닌, 균형 잡힌 산도가 특징이다. 긴 여운 속에 과실 풍미가 살아 있어 친근하면서도 약간 씹싸름한 마무리를 남기며, 구운 고기, 스투 같은 진한 육류 요리나 전통 스페인 타파스와 훌륭한 궁합을 이룬다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 익힌 해산물 / 붉은 살 생선 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



상그레 데 토로는 이름 그대로 황소의 피'를 상징하며, 스페인의 강렬한 열정과 전통을 담아낸 스페인의 국민와인이다. 1954년 첫 빈티지 이후 토레스 가문의 대표적인 레드 와인으로 자리잡았으며, 지중해 토착 품종으로 빚어져 직관적이며 풍부한 풍미를 선사한다., 상그레 데 토로는 스페인에서 단순한 와인을 넘어 스페인의 문화를 상징하는 황소의 힘과 생명력을 보여주는 아이코닉 와인이다.

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 누워서 보관하시기 바랍니다.