



‘지중해가 선사하는 보석 같은 한 모금, 비냐 에스메랄다’

비냐 에스메랄다

VINA ESMERALDA

지역	스페인 > 까탈루냐 > 페네데스		
포도품종	모스카텔 데 알레한드리야		
알코올	11.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	장미, 자스민, 오렌지 블로섬의 강렬한 플로럴 아로마에 리치, 배, 시트러스 같은 잘 익은 과일 향이 어우러진 산뜻하고 향기로운 화이트 와인입니다. 부드럽고 실기찬 질감에 균형 잡힌 산미가 조화를 이루며, 이어지는 산뜻한 청량감이 기분 좋은 여운을 남깁니다.		
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.