



‘칠레 내수 베스트셀러 몰리나의 더욱 특별한 프리미엄 와인’

몰리나 그란 레세르바 프리바다 까베르네 소비뇽

Molina Gran Reserva Privada Cabernet Sauvignon

지역	칠레 > 센트럴 밸리 > 마이포 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	D.O. Valle de Maipo	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	보라빛을 띤 깊은 루비 컬러가 우아함을 전하는 와인이다. 잘 익은 블랙베리와 자두 같은 검붉은 과일 향이 충을 이루고, 그 위로 은근한 스파이스와 바닐라, 다크 초콜릿의 풍미가 피어난다. 품종 특유의 섬세한 허브 뉘앙스가 마무리를 더하며, 프렌치 오크통에서 12개월 숙성해 얻은 복잡성과 깊이가 인상적이다. 잘 익은 탄닌과 부드러운 질감이 균형을 이루어, 긴 여운과 함께 품격 있는 마무리를 선사하는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 익힌 해산물 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



몰리나는 1865년 설립된 산페드로 와이너리의 명성과 전통을 상징하는 브랜드로, 산페드로 최초의 레세르바 와인이자 DO 산지에서 엄선한 최고 품질의 포도로만 빚어내는 프리미엄 칠레 와인이다. 새롭게 선보이는 프리바다(Privada) 라인은 각 산지의 페루아 개성을 극대화한 포도를 정성껏 선별하고, 프렌치 오크통 숙성을 통해 한층 깊고 복합적인 풍미를 완성하였다.

마이포 밸리의 자갈과 모래가 섞인 배수가 좋은 충적토에서 자란 포도로 양조된 이 까르베네 소비뇽은 건조하고 서늘했던 2022년 기후 덕분에 응축된 풍미와 선명한 색감을 지닌 포도로 수확되었다. 포도는 수확 직후 엄선되어 3일간 콜드 마세레이션을 거친 뒤, 선별된 효모로 발효가 진행되었고, 하루 세 차례의 펌프오버를 통해 색과 탄닌을 섬세하게 추출했다. 이후 미디엄 토스트 프렌치 오크에서 12개월 숙성되어 복합적인 풍미와 구조감을 갖춘 와인으로 완성되었다.

산페드로의 근간이 되는 대표 브랜드_카스티요 데 몰리나

비냐 산페드로는 스페인 출신 고티에라 알바노 형제가 1865년 몰리나에 설립한 와이너리이다. 이들은 몰리나 산지의 최초의 와이너리 설립자이자, 몰리나를 대표하는 선두 와이너리로서 실제 지역 명칭을 와이너리 이름으로 사용하게 되었다. 현재 산페드로의 메인 포도원, 와인 셀러, 그리고 100년의 역사를 지닌 지하셀러는 쿠리코 밸리 몰리나에 위치하고 있으며, 이곳은 1,200 헥타르에 이르는 남미 최대의 단일 포도원으로 전세계 70개국 이상의 나라에서 사랑 받고 있는 산페드로 대표 브랜드 중 하나이다.

수상내역



2022빈티지 코리아 와인 챌린지 Korea Wine Challenge 2025 코리아 와인 챌린지 (KWC) 골드메달

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