



‘칠레 내수 베스트셀러 몰리나의 더욱 특별한 프리미엄 와인’

몰리나 그란 레세르바 프리바다 까르미네르

Molina Gran Reserva Privada Carmenere

지역	칠레 > 센트럴 밸리 > 콜차과 밸리		
포도품종	까르미네르 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	D.O. Valle de Colchagua	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	깊고 강렬한 루비빛을 띠며 보랏빛 뉘앙스가 감도는 이 까르미네르는 블랙베리, 자두, 블루베리의 풍부한 향을 중심으로 신선한 체리와 사워 체리의 붉은 과실 향이 어우러진다. 여기에 은은한 피망과 향신료의 터치가 더해지고, 오크 숙성에서 비롯된 바닐라, 시나몬, 카카오의 부드러운 뉘앙스가 전체적인 향을 더욱 복합적으로 만들어 준다. 입안에서는 풍부한 바디감과 생동감 있는 산도가 균형을 이루며, 잘 다듬어진 탄닌과 오크의 조화로 긴 여운을 남기는 우아한 피니시를 선사한다.		
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. 콜차과 밸리의 점토질과 충적토가 어우러진 토양에서 자란 포도로 양조된 이 까르미네르는 신선하고 안정적인 기후 덕분에 완벽하게 균형 잡힌 포도를 수확할 수 있었다. 수확 후 포도는 3일간 콜드 마세레이션을 거쳐 향과 풍미를 극대화하였고, 이후 엄선된 효모로 발효를 진행하며 하루 세 차례의 펌프오버로 색과 탄닌을 섬세하게 추출했다. 와인은 프렌치 오크에서 12개월간 숙성되어 풍미에 깊이와 복합미를 더했으며, 구조감과 우아함을 겸비한 스타일로 완성되었다.

산페드로의 근간이 되는 대표 브랜드_카스티요 데 몰리나

비냐 산페드로는 스페인 출신 포레아 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.

와이너리



1865년에 설립된 산페드로는, 150년 이상의 전통을 자랑하는 칠레의 선구자적인 와이너리이다. 천혜의 페루아와 최신식 양조 기술의 조화가 일궈낸 산페드로의 와인 비법은 전세계 와인 마니아의 욕구를 충족시키고 세계 와인 시장에서 산페드로의 명성과 위치를 확고히 하고 있다. 국내 칠레와인 시장을 리드하고 있는 와이너리로서 판매 뿐만 아니라 친환경(360 Sustainable) 활동에도 앞장서고 있다.

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