



‘칠레 내수 베스트셀러 몰리나의 더욱 특별한 프리미엄 와인’

몰리나 그란 레세르바 프리바다 소비뇽 블랑

Molina Gran Reserva Privada Sauvignon Blanc

지역	칠레 > 코킴보 > 엘키 밸리		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	D.O. Valle del Elqui	시음 적정 온도	7~10℃
테이스팅 노트	이 소비뇽 블랑은 초록빛이 은은히 감도는 맑고 연한 노란색이 눈길을 사로잡는 프리미엄 화이트 와인이다. 향에서는 자몽, 라임, 레몬 등 잘 익은 시트러스 과일 향이 뚜렷하게 피어나며, 여기에 미네랄 터치와 은은한 허브 노트가 겹겹이 어우러져 입체적인 아로마를 완성한다. 한 모금 머금으면 과실의 풍미와 싱그러운 산도가 정교하게 균형을 이루고, 마지막은 신선하고 깔끔한 피니시로 마무리된다. 해양성 기후가 빚어낸 순도 높은 산미와 섬세한 구조감이 돋보이는, 여운이 긴 소비뇽 블랑이다.		
페어링 TIP	익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈		



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 선별하였다. 엘키 밸리의 실트질 사질양토와 자갈이 섞인 포도밭에서 자라 미네랄리티가 살아 있는 이 소비뇽 블랑은, 해양성 기후의 영향을 받아 천천히 익으며 높은 자연산도를 지니게 되었다. 수확된 포도는 8℃에서 4 - 6시간 동안 침용 과정을 거쳐 향을 최대한 보존하였으며, 일부는 홀 클러스터 프레스으로 복합미를 더했다. 스테인리스 탱크에서 저온 발효를 진행하여 신선하고 깨끗한 풍미를 유지하였고, 드라이아이스를 사용해 산화와 아로마 손실을 방지하였으며, 그 결과, 생동감 있는 산도와 청량한 피니시가 돋보이는 와인으로 완성되었다.

산페드로의 근간이 되는 대표 브랜드_카스티요 데 몰리나

비냐 산페드로는 스페인 출신 꼬레아 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



2024빈티지 코리아 와인 챌린지 Korea Wine Challenge Silver 2025 코리아 와인 챌린지(KWC) 실버 메달

와이너리



1865년에 설립된 산페드로는, 150년 이상의 전통을 자랑하는 칠레의 선구자적인 와이너리이다. 천혜의 떼루아와 최신향 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 누워서 보관하시기 바랍니다.