



‘육류와 잘 어울리는 데일리 와인’

안데안 빈야드 말벡

Andean Vineyards Malbec

지역	아르헨티나 > 멘도자		
포도품종	말벡 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~17℃		
테이스팅 노트	자두와 체리 등 풍부한 과일 아로마가 강렬하게 느껴집니다. 입안에서는 부드럽고 균형 잡힌 구조가 돋보이며, 매우 기분 좋은 피니쉬로 마무리되는 와인입니다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식 / 과일		



제품설명



멘도자의 상류 지역에 위치한 선별된 포도밭에서 재배된 포도로 생산되었습니다. 줄기 제거 및 파쇄 후 23~27℃에서 7일간 알코올 발효를 진행하고, 말로락틱 발효를 거쳐 풍부한 질감과 균형 잡힌 구조감이 특징입니다. 안정화 및 여과 과정을 통해 깔끔하고 정제된 스타일로 마무리된 와인입니다. 초보자도 쉽게 즐길 수 있는 스타일의 부드럽고 가벼운 데일리 와인으로, 특히 육류와 뛰어난 궁합을 보이는 와인입니다.

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