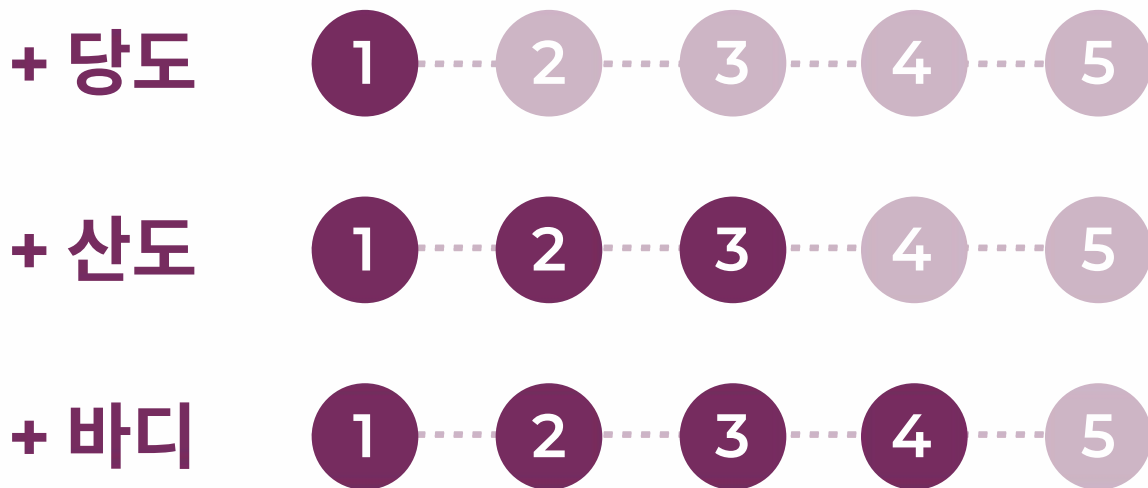




Cono Sur 20 Barrels Merlot

# 코노수르 20배럴 피노누아

손으로 수확한 포도로만 만드는  
한정생산 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	칠레 > 카사블랑카 밸리 / 코노수르
Grape Variety	피노 누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	버섯이나 허브, 향신료를 가미해 복합적인 맛을 내는 요리와 두루 잘 어울리며 특히 부드럽게 조리한 육류요리, 스튜, 진한 소스를 얹은 생선 요리, 송로버섯을 넣은 수프, 딱딱하고 수분이 없는 하드 치즈와 잘 맞는다.

## Information

밝은 루비색을 띠고 있으며 체리, 딸기, 라즈베리, 자두 등 신선한 과일의 풍부한 향과 함께 약간의 스모키한 여운, 가죽 향이 나타난다. 입 안에서 잘 익은 과일의 은은하고 부드러운 맛과 섬세한 탄닌 맛, 길게 지속되는 여운을 한껏 즐길 수 있는 프리미엄 급 피노 누아 와인이다.

손으로 수확한 포도로 양조해 80%는 프랑스산 배럴에서, 20%는 스테인리스 스틸 탱크에서 12개월 간 숙성해 병입한다.

## Awards

- +2014 | Korea Wine Challenge 2016 금메달, Wine Advocate 92점
- +2013 | Descorchados 2016 90점, JamesSuckling.com 91점, Sakura Japan Women's Wine Awards 금메달
- +2012 | Descorchados 91점, Japan Wine Challenge 은메달, Best Red Wine from Chile - Korea Wine Challenge 2014, Wine Advocate 91점
- +2011 | Descorchados 91점, International Wine Challenge 칠레 피노 누아 부문 트로피, International Wine Challenge 금메달
- +2010 | Wines of Chile Awards 베스트 피노 누아
- +2008 | Korea Wine Challenge 2010 금메달

**Tip** | 코노수르 20배럴 시리즈는 1996년 최고의 피노 누아를 엄선해 20배럴 분량만 한정적으로 만들며 탄생한 '리미티드 에디션' 브랜드다. 세계적인 성공을 거둔 후 포도품종을 확대해 현재는 까베르네 소비뇽(1997년 론칭), 메를로(1998년 론칭), 샤르도네(2002년 론칭), 소비뇽 블랑(2005년 론칭), 시라(2008년 론칭) 등 다양한 버전을 선보이고 있다.