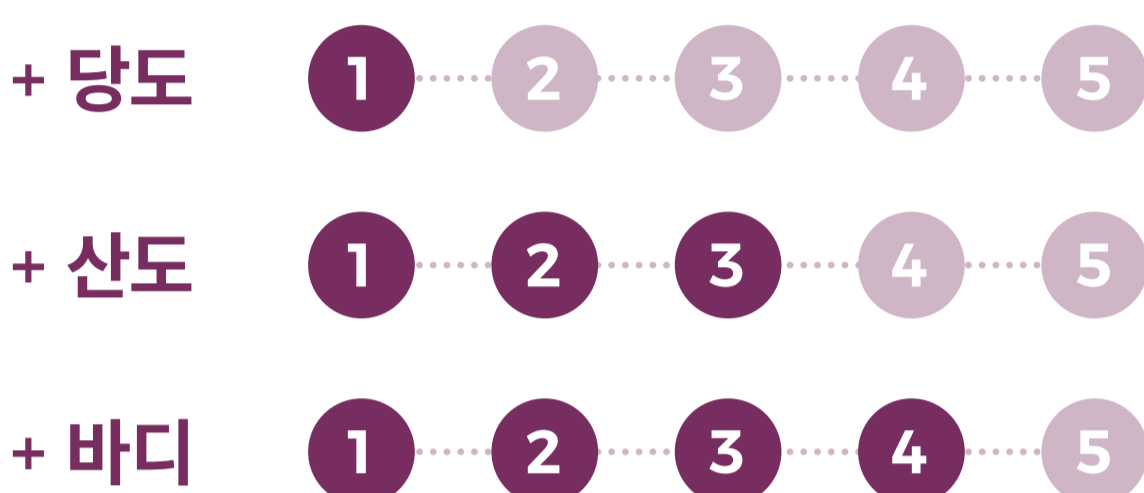




Red Diamond Cabernet Sauvignon

# 레드 다이아몬드 까베르네 소비뇽

진한 과일 아로마와 은은한  
오크 향을 지닌 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	미국 > 캘리포니아 / 콜롬비아 크레스트
Grape Variety	까베르네 소비뇽 77%, 블렌딩 23%
Capacity	750ml
Food Matching	볼로네제와 같이 토마토소스가 들어간 음식이 와인의 산미와 잘 어울리며, 북경오리나 간장소스로 졸인 돼지고기 등 기름진 음식, 살짝 감미가 도는 중국요리와도 잘 맞는다

## Information

캘리포니아의 따뜻한 기후에서 재배한 까베르네 소비뇽을 주품종으로 만들어 블랙베리, 블랜커런트 등 검은 과일의 진한 아로마와 은은한 오크 향이 느껴진다. 입 안을 부드럽게 감싸는 체리 과즙 맛과 씹살한 블랙커피의 은은하고 긴 여운이 매력적이다.

포도 수확 후 줄기와 잎을 다듬고 으깬 후 효모를 넣고 껍질과 함께 7~12일 간 발효한다. 스테인리스 스틸 탱크 및 미국산, 프랑스산 오크 배럴에서 12개월 숙성해 출시한다.

## Tip

레드 다이아몬드 시리즈는 각 포도품종이 지닌 뚜렷한 개성을 표현하기 위해 세부 산지를 엄선해 만드는 와인이다. 콜롬비아 크레스트 와이너리 소속이지만 별도의 와인메이커가 독자적인 스타일로 양조한다.

“나는 모든 사람이 즐길 수 있는 와인을 만들고 싶다. 레드 다이아몬드의 와인은 와인에 대한 두려움, 어려움을 주는 와인이 아니라 각 포도품종 고유의 캐릭터를 쉽게 이해할 수 있도록 만든 와인이다.”

- Laura Sorce (레드 다이아몬드 와인메이커) -