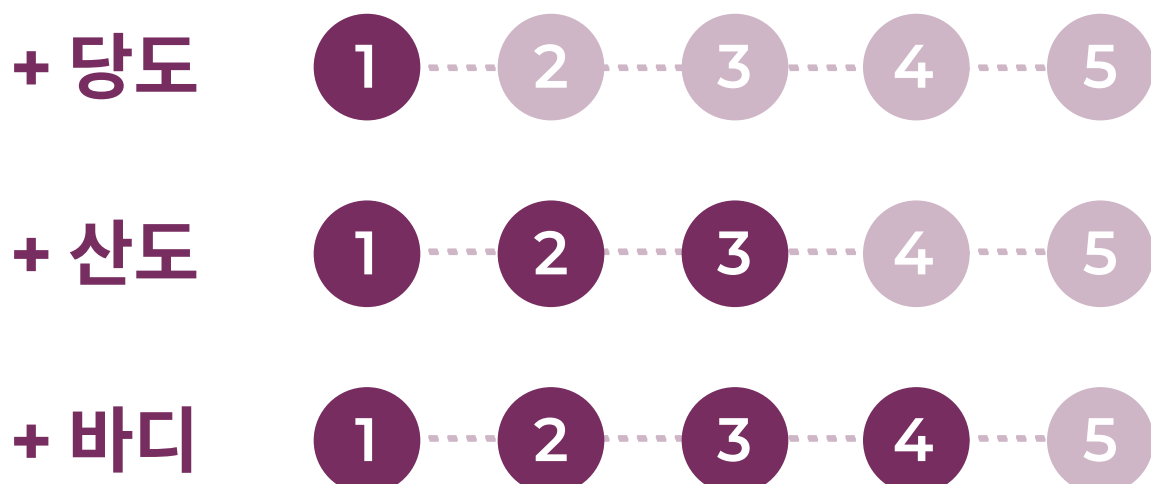




Cono Sur 1551 Merlot

코노수르 1551 메를로

와인과 미식을 즐기는 애호가를
위해 탄생한 부드럽고 은은한
스타일의 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	칠레 > 센트럴 밸리 / 코노수르
Grape Variety	메를로 85%, 블렌딩 15%
Capacity	750ml
Food Matching	로스트 치킨, 오리고기, 칠면조구이, 무겁지 않은 치즈, 리조또, 치즈 샌드위치

Information

체리, 딸기, 자두 등 검붉은 과일의 조화로운 향이 경쾌하게 다가오며 매끄럽게 다듬어진 탄닌과 과일 캐릭터가 균형을 이루고 있는 풀 바디 스타일이다.

지중해성 기후에서 자란 메를로를 주 품종으로 사용하며 60%의 포도는 기계로, 40%의 포도는 손으로 수확했다. 발효가 끝난 후 4개월동안 스테인리스 스틸 탱크에서 숙성해 출시한다.

Tip | 1551년은 스페인 선교사들이 양조용 포도 Vitis Vinifera를 칠레에 처음 들여온 해이다. 레스토랑, 비스트로 등에서 와인과 함께 미식을 즐기는 애호가를 위해 탄생한 이 브랜드는 신대륙 와인 생산국 중 가장 긴 역사를 지닌 칠레 와인에 대한 헌사의 의미를 지녔다. 부드럽고 프루티한 맛을 강조해 다양한 종류의 음식과 잘 어울리는 스타일이다.