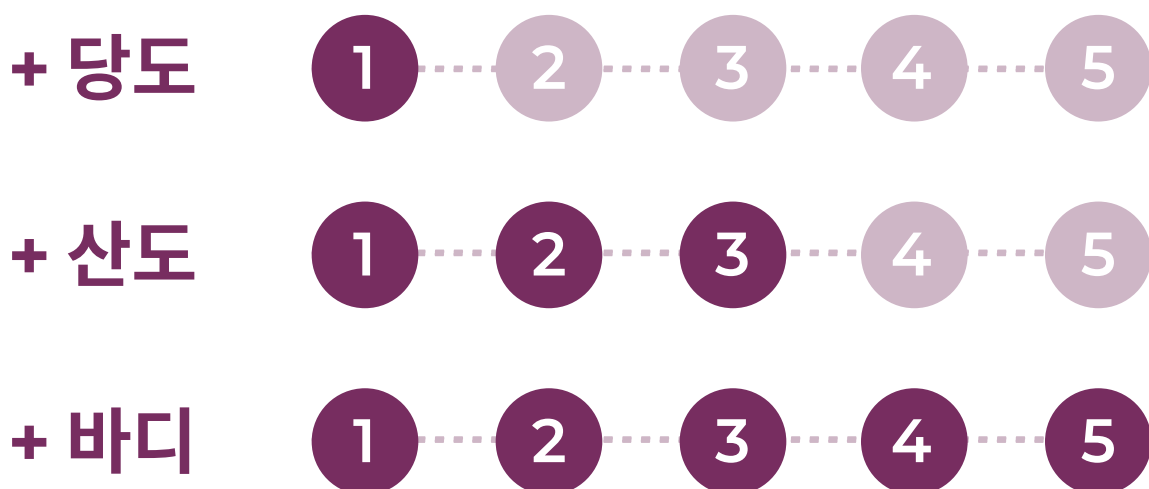
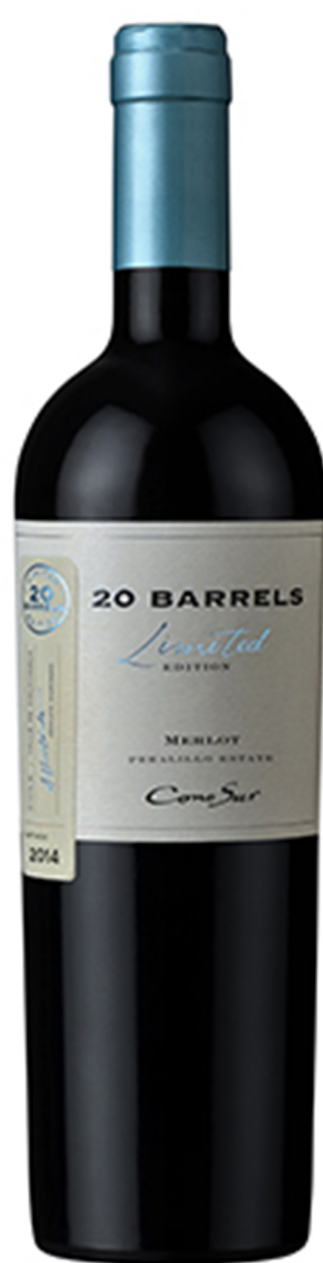




Cono Sur 20 Barrels Merlot

코노수르 20배럴 메를로

손으로 수확한 포도로만 만드는
한정생산 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	칠레 > 콜차구아 밸리 / 코노수르
Grape Variety	메를로 88%, 까베르네 소비뇽 6%, 시라 6%
Capacity	750ml
Food Matching	돼지고기나 소고기 등 각종 육류요리, 시금치와 토마토가 들어간 피자, 미트소스 파스타, 토마토 소스 파스타, 치즈

Information

어두운 루비색을 띠고 있으며 블루베리, 카시스 등 검붉은 과일의 진한 향, 은은한 감초 향, 향신료와 캐러멜 향이 이어진다. 입 안에서 복합적인 맛의 다양한 레이어를 느낄 수 있으며 메를로 특유의 볼륨감 있는 바디감을 지녔다. 벨벳처럼 부드럽게 다듬어진 탄닌과 우아한 산미가 긴 여운을 남긴다. 손으로 수확한 포도로 양조해 16개월 간 프랑스산 오크 배럴에서, 1개월 간 스테인리스 스틸 탱크에서 숙성 후 출시한다.

Awards

- +2012 | Korea Wine Challenge 2015 금메달, Decanter World Wine Awards 금메달, International Wine Challenge 금메달, Descorchados 91점
- +2011 | Sakura Japan Women's Wine Awards 금메달 2개, Descorchados 90점
- +2010 | Descorchados 90점, Korea Wine Challenge 2013 장려상
- +2007 | Korea Wine Challenge 2009 동메달
- +2006 | Korea Wine Challenge 2008 트로피

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.