



Cono Sur Reserva Especial Carmenera

# 코노수르 레세르바 에스페살 까르메네르

엄선한 세부산지의 포도로 양조해  
별도로 숙성하는 특별한 와인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	레드 와인
Country / Winery	칠레 > 카차포알 밸리 / 코노수르
Grape Variety	까르메네르 90%, 메를로 5%, 까베르네 소비뇽 3.5%, 시라 1.5%
Capacity	750ml
Food Matching	붉은 육류요리, 가금류 요리, 피자, 파스타, 향신료를 가미한 매콤한 음식, 치즈 샌드위치, 버섯 리조또나 양갈비구이처럼 풍미가 진한 음식

## Information

블랙베리나 블랙체리 같은 검은색 과일 향과 초콜릿, 모카, 레드커런트의 향이 잘 어우러졌다. 잘 다듬어진 탄닌의 맛이 입 안에서 부드럽게 마무리되며 긴 여운을 남기는 풀 바디 스타일의 와인이다.

일교차가 큰 카차포알 밸리에서 재배한 포도를 손으로 수확 후 양조해, 80%는 프랑스산 오크 배럴에서, 나머지는 스테인리스 스틸 탱크에서 12개월 동안 숙성해 병입 전 블렌딩한다.

## Awards

+2010 | Descorchados 90점

**Tip** | 코노수르 레세르바 에스페살 시리즈는 특별한 순간을 위한 장기숙성용 와인이다. 각 포도품종 별 개성을 표현하기 위해 선별한 세부 생산지의 포도로만 양조 후 숙성시켜 출시하는 레세르바 급 와인이다.