



Cono Sur Reserva Especial Merlot

코노수르 레세르바 에스페살 메를로

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 > 콜차구아 밸리 / 코노수르

Grape Variety 메를로 94.5%, 까베르네 소비뇽 4%, 시라 1.5%

Capacity 750ml

Food Matching 로스트 치킨, 오리고기, 칠면조구이, 무겁지 않은 치즈, 리조또, 치즈 샌드위치

Information

콜차구아 밸리의 메를로 품종으로 만들어 과일 풍미가 진하며 벨벳처럼 부드러운 질감을 지닌 와인이다. 자두, 검은 체리, 블루베리의 진한 향과 코코아, 후추, 커피 향과 약간의 오크 뉘앙스가 겹치며 다채로운 향을 만들며, 잘 다듬어진 탄닌의 맛이 입 안에서 부드럽게 마무리되며 긴 여운을 남기는 풀 바디 스타일의 와인이다.

엄선한 포도를 손으로 수확해 양조 후 70%는 프랑스산 오크 배럴에서, 30%는 스테인리스 스틸 탱크에서 11개월동안 숙성했다.

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.