



Cono Sur Reserva Especial Chardonnay

코노수르 레세르바 에스페살 샤르도네

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	화이트 와인
Country / Winery	칠레 > 카사블랑카 밸리 / 코노수르
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	그릴에 구운 생선이나 새우, 랍스터 등 각종 해산물 요리, 신선한 샐러드, 닭고기, 해산물 파스타, 신선한 딸기

Information

칠레에서 서늘한 축에 드는 카사블랑카 밸리의 특성을 잘 표현한 와인이다. 황금빛이 감도는 밝은 빛깔색을 띠고 있으며 오렌지 꽃, 시트러스, 파인애플 아로마와 약간의 오크 뉘앙스, 우아한 미네랄 여운을 느낄 수 있다. 입 안에서 풍부한 과즙 맛과 깔끔한 산미, 은은하게 지속되는 여운을 즐길 수 있는 화이트 와인이다.

손으로 수확한 엄선된 포도로 양조하며 과일 고유의 풍미를 살리기 위해 85%는 스테인리스 스틸 탱크에서, 15%는 오크 배럴에서 5개월 간 숙성한다.

Awards

- +2014 | Korea Wine Challenge 2016 금메달, Korea Wine Challenge 2015 금메달
- +2013 | Korea Wine Challenge 2014 은메달
- +2011 | Korea Wine Challenge 2012 동메달
- +2008 | Korea Wine Challenge 2010 은메달

Tip

칠레에서 서늘한 축에 드는 카사블랑카 밸리의 특성을 잘 표현한 와인이다. 황금빛이 감도는 밝은 빛깔색을 띠고 있으며 오렌지 꽃, 시트러스, 파인애플 아로마와 약간의 오크 뉘앙스, 우아한 미네랄 여운을 느낄 수 있다. 입 안에서 풍부한 과즙 맛과 깔끔한 산미, 은은하게 지속되는 여운을 즐길 수 있는 화이트 와인이다.
손으로 수확한 엄선된 포도로 양조하며 과일 고유의 풍미를 살리기 위해 85%는 스테인리스 스틸 탱크에서, 15%는 오크 배럴에서 5개월 간 숙성한다.