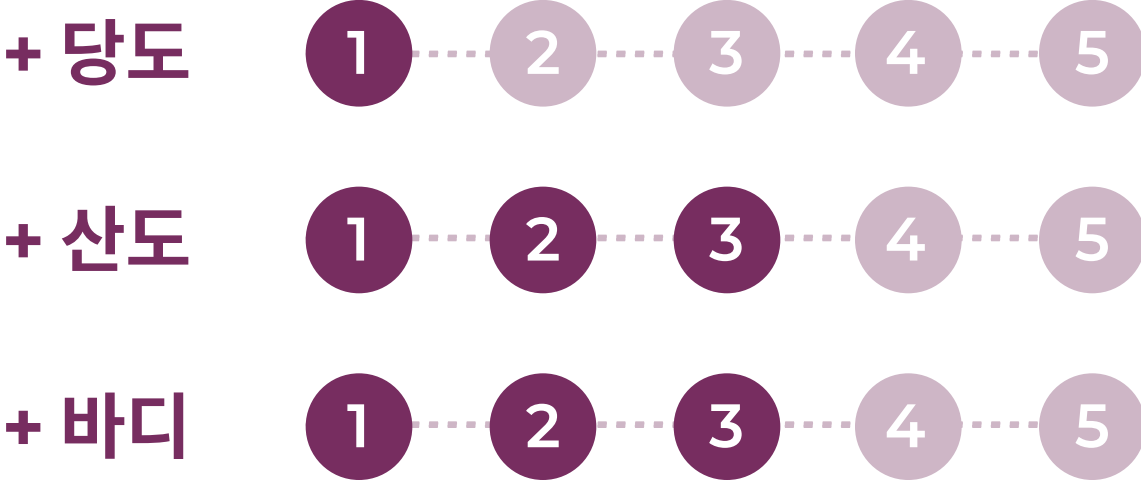




Cono Sur Centinela Brut

코노수르 센티넬라 브뤼트

전통 방식으로 만들어
샴페인 못지않은 풍미를 자랑하는
스파클링 와인



Type	스파클링 와인
Country / Winery	칠레 > 카사블랑카 밸리 / 코노수르
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	시원하게 칠링해 식전주로 마시거나 샐러드, 해산물, 소스가 진하지 않은 흰 살코기 요리

Information

연둣빛이 감도는 밝은 노랑색을 띠고 있으며 자몽, 흰 꽃의 향에 고소한 빵 냄새가 더해진다. 입 안에서 미네랄리티와 균형 있는 맛을 느낄 수 있으며 가느다란 입자의 기포가 길고 우아한 여운을 남긴다.

미네랄이 풍부한 붉은 점토질 토양에서 재배한 샤르도네 품종을 샴페인 전통 양조법에 따라 만든 블랑 드 블랑 스타일이다. 포도밭이 위치한 카사블랑카 밸리는 칠레의 와인 산지 중 가장 서늘한 축에 속한다. 해안가에 위치한 탓에 아침에 안개가 짙고, 저녁에는 기온이 내려간다.

96%의 원액은 스테인리스 스틸 탱크에서, 4% 가량은 오크 배럴에서 20일간 발효하며, 병입 후 24개월 간 2차 발효한다. 잔류당도 6.0g/l로 드라이한 맛을 지녔다.