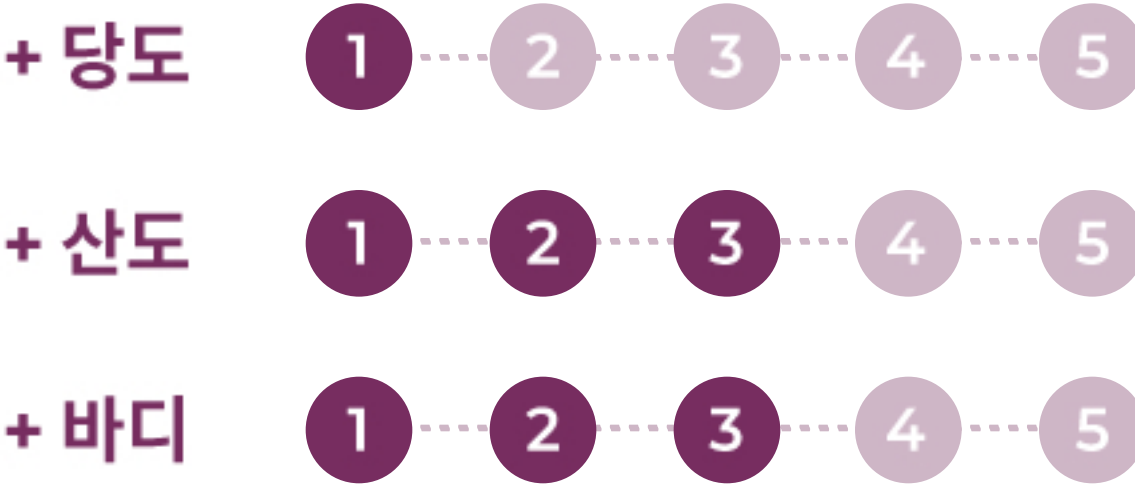




Cono Sur 1551 Chardonnay

# 코노수르 1551 샤르도네

1551년 칠레 와인역사의 시작  
당신의 와인 경험의 시작



## Point

- 1551년은 칠레에 처음 포도나무가 심어진 해
- 부드러운 바디감과 풍부한 과실향을 잡을 수 있는 와인
- 열대과일향과 부드러운 산도를 가지고 있는 샤도네이

## Type

화이트 와인

## Country / Winery

칠레 > 센트럴 밸리 / 코노수르

## Grape Variety

샤르도네 85%, 블렌딩 15%

## Capacity

750ml

## Food Matching

크림소스 파스타, 담백한 스타일의 피자, 신선한 해산물요리, 각종 치즈, 치킨

## Information

밝은 노랑색을 띠고 있으며 사과, 파파야, 시트러스의 신선하고 풍부한 향과 살짝 버터리한 여운, 경쾌한 산미가 매력적인 화이트 와인이다. 숙성 없이 바로 영하게 즐길 수 있으며 다양한 종류의 음식과 잘 어울린다.

지중해성 기후에서 자란 샤르도네로 만들었으며 반은 손수확, 반은 기계로 수확한다. 발효 후 2개월 간 스테인리스 스틸 탱크에서 숙성해 출시한다.

## Tip

| 1551년은 스페인 선교사들이 양조용 포도 Vitis Vinifera를 칠레에 처음 들여온 해이다. 레스토랑, 비스트로 등에서 와인과 함께 미식을 즐기는 애호가를 위해 탄생한 이 브랜드는 신대륙 와인 생산국 중 가장 긴 역사를 지닌 칠레 와인에 대한 헌사의 의미를 지녔다. 부드럽고 프루티한 맛을 강조해 다양한 종류의 음식과 잘 어울리는 스타일이다.