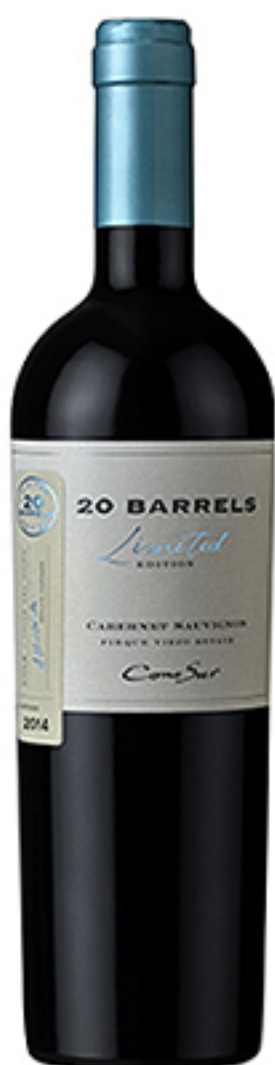
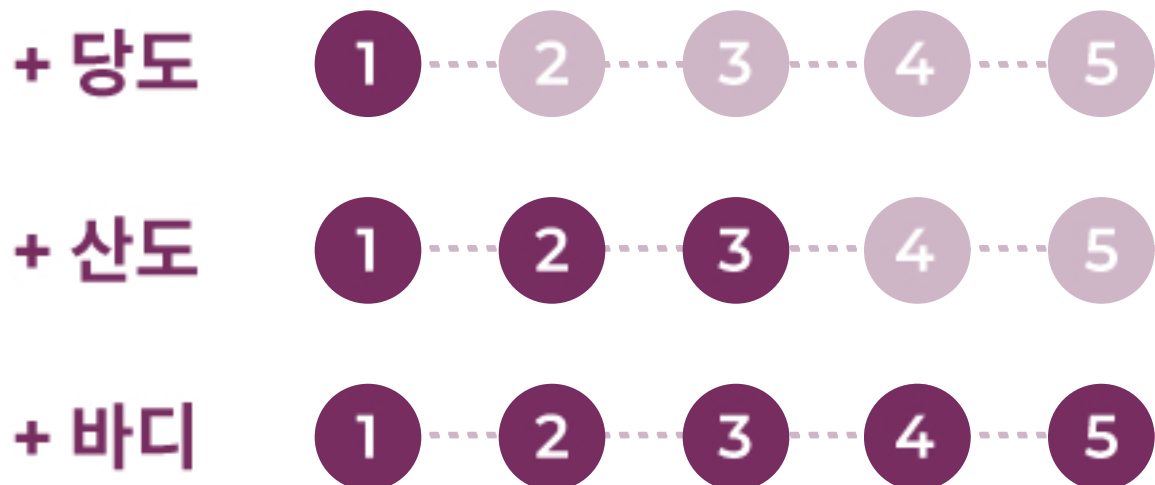




Cono Sur 20 Barrels Cabernet Sauvignon

코노수르 20배럴 까베르네 소비뇽



Type	레드 와인
Country / Winery	칠레 > 마이포 밸리 / 코노수르
Grape Variety	까베르네 소비뇽 95%, 시라 5%
Capacity	750ml
Food Matching	양고기, 부르고뉴식 쇠고기 찜 요리, 스테이크 등 붉은 육류요리와 잘 맞으면 브리, 고르곤졸라, 까망베르, 체다 등 풍미가 있는 치즈 혹은 향신료를 가미한 요리와도 어울린다.

Information

자두, 카시스, 블루베리 등 검붉은 과일의 농축된 아로마와 약간의 흙내음, 은은한 모카 향, 스모키한 향이 느껴진다. 포도 고유의 집중도 높은 맛과 볼륨감, 은은하게 이어지는 여운을 즐길 수 있다. 손으로 수확한 포도로 양조해 17개월 간 프랑스산 오크 배럴에서, 1개월 간 스테인리스 스틸 탱크에서 숙성 후 출시한다.

Awards

- 2016 : La Cav 96점
- 2014 : Wine Advocate 91점
- 2013 : Korea Wine Challenge 2016 금메달
- 2012 : Wine Enthusiast 91점, Among the Best Wines from Pirque -Descorchados 2016 93점, Global Cabernet Sauvignon Masters 금메달, Japan Wine Challenge 금메달, Korea Wine Challenge 2015 은메달
- 2011 : Wine & Spirits 93점, Sakura Japan Women's Wine Awards 금메달, Descorchados 94점, Japan Wine Challenge 은메달, Korea Wine Challenge 2014 금메달, Descorchados 2014 94점, Citadelles du Vin 금메달
- 2009 : Descorchados 93점
- 2008 : Korea Wine Challenge 2012 동메달
- 2007 : Korea Wine Challenge 2011 동메달, Korea Wine Challenge 2010 장려상

Tip

| 코노 수르 20배럴 시리즈는 1996년 최고의 피노 누아를 엄선해 20배럴 분량만 한정적으로 만들며 탄생한 ‘리미티드 에디션’ 브랜드다. 세계적인 성공을 거둔 후 포도품종을 확대해 현재는 까베르네 소비뇽(1997년 론칭), 메를로(1998년 론칭), 샤르도네(2002년 론칭), 소비뇽 블랑(2005년 론칭), 시라(2008년 론칭) 등 다양한 버전을 선보이고 있다.