

Castell del Remei, 1780

까스텔 델 레메이, 1780



생산자	Castell del Remei	
품종	까베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon) 50%, 템프라니요(Tempranillo) 25%, 가르나차(Garnacha) 15%, 메를로(Merlot) 5%, 시라(Syrah) 5%	
등급	DO Costers del Segre	BODY ●●●●●
생산지	까탈루냐(Catalonia), 스페인	SWEET ●●●●●

- 수 상 **James Suckling – 91점(Vint.2016/2015)**
2014 Mondus Vini - Gold Medal
2014 Catavinum World Wine & Spirits Competiton - Gold Medal
2013 Catavinum International Wine Challenge - Gold Medal

- ▶ 전 세계 NO.1 레스토랑 & 미슐랭 3스타 레스토랑<EL CELLER DE CAN ROCA> 리스트 업
- ▶ 1780년에 설립된 까스텔 델 레메이 와이너리를 기념하기 위해 생산하는 최상급 와인
- ▶ 18개월간 아메리칸 & 프렌치 오크 배럴에서 숙성 후 출시

- Color 짙은 루비, 가넷 림 컬러
- Aroma 짙은 스파이시, 발사믹향, 초콜릿, 바이올렛, 블랙페퍼 등
- Palate 풀바디한 와인으로 장기 숙성에서 오는 우아하고 다채로움의 조화가 완벽하다.
- Pairing 미트소스 파스타, 그릴에 구운 돼지고기, 양고기 스테이크, 코리안 바비큐
- Serving Temp. 18-20°C