



‘교황의 성배를 제작한 장인의 핸드메이드 라벨’

마노스

Manos

지역	아르헨티나 > 멘도자		
포도품종	말벡 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	자두와 블랙체리와 같은 달콤한 검은 과일의 향과 오크 숙성을 통해 얻어진 연기향, 커피향 등 매혹적인 풍미를 자랑한다. 입안에서 섬세하게 느껴지는 탄닌의 질감과 모카와 카시스의 달콤한 향이 다시 한번 어우러져 마지막까지 인상적인 여운을 남긴다.		



제품설명



말벡의 이상을 보여주다! 마노스, Manos’는 ‘손’을 뜻하는 스페인어로 이는 마노스 와인의 탄생에 기여하는 ‘트라피체 사람들의 손, 정성’을 뜻하는 것으로 프란시스코 교황의 성배를 만든 세계적인 은세공 장인, 후안 카를로스 팔라를스가 표현한 사람의 손, 그리고 포도를 모티브로 한 레이블로 유명하다. 멘도자에서도 가장 프리미엄 산지로 일컬어지는 우고 밸리에서 자란 포도는 엄선하여 손으로 수확하고 20kg의 작은 플라스틱 바구니에 담아 와이너리로 옮겨진다. 보다 아름답고 강렬한 컬러와 부드러운 질감, 폭발적인 풍성한 향을 얻기 위해 수확량의 1/3은 포도알과 씨를 제거하고 껍질만을 사용하며, 나머지 2/3는 다시 한번 선별과정을 통해 최상급 포도만이 마노스에 사용된다. 마노스는 트라피체가 아르헨티나의 천혜의 자연, 국가대표 품종 말벡, 그리고 트라피체 사람들의 열정과 노력, ‘그들의 손’이 완성한 최고의 명작으로 트라피체의 이상과 철학을 보여주는 와인이다.

수상내역



2019빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 94점
2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.