'아르헨티나 슈퍼 프리미엄 말벡 블렌딩'

트라피체 폰 데 카브 그란 레제르바

Trapiche Fond de Cave Gran Reserva

지역	아르헨티나 〉 멘도자 〉 우코 밸리
포도품종	말벡 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	진한 보랏빛이 감도는 레드 컬러. 잘 익은 붉은 과일과 약간의 허브 향, 그리고 꽃 향의 아로마가 후각을 자극한다. 오크터치와 달콤한 과일향의 부케가 입안에서 조화를 이루며, 잘 짜인 구조감과 부드러운 질감이 미각을 흥미롭게 한다.

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

트라피체 폰 데 까브는 트라피체가 선보이는 최상급 그란 레세르바 블렌딩 와인으로, 해발고도 900-1,200m에 위치한 우꼬벨리(알타미라)의 프리미엄 빈야드에서 자란 25년 올드 바인의 말벡으로 완성되었다. 프랑스산 오크통에서 18개월간 숙성 후 12개월간 추가 병 숙성을 진행하여 잘 짜인 구조감과 복합미를 자랑한다.

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