



‘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.



제품설명



트라피체 폰 데 카브는 트라피체가 선보이는 최상급 그란 레제르바 블렌딩 와인으로, 해발고도 900~1,200m에 위치한 우코밸리(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.

와이너리



안데스 산기슭의 멘도자에 위치한 트라피체는 1883년에 설립된 이후 내수/수출 물량 1위로써 명실공히 아르헨티나 대표 와이너리로 인정받았다. 120여 년의 긴 역사 속에서도 개척정신과 혁신적인 마인드를 유지해온 트라피체는 세계적인 와인 컨설턴트인 미셸 롤랑과 합작으로 ‘이스카이’란 제품을 만들어 내어 세계적인 명성을 얻으며 아르헨티나 와인의 위상을 드높였다. 또한 영국에서 열리는 세계적인 권위의 와인 품평회인 IWSC에서 올해의 아르헨티나 와이너리(Argentina Wine Producer of the Year) 트로피를 4회 수상하였으며 (2004, 2006, 2011, 2012), 2007년부터 2013년까지 5차례나 임팩트 매거진의 “Hot Brand”를 수상하면서 품질과 대중성 모든 부분에서 그 뛰어난 가치를 인정받고 있다. 아르헨티나 '말벡' 열풍의 선도자로서, Wine Spectator Top 100, Wine Enthusiast Top 100에 선정된 '트라피체 싱글빈야드 말벡'부터 1년 동안 전 세계 250만 병이 팔린 '오크캐스크 말벡'과 같은 대중적 와인까지 다양한 포트폴리오로 '아르헨티나 와인'의 미래를 개척하고 있다.

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