



“신뢰, 계약, 그리고 성공”

이스카이 말벡-까베르네 프랑

ISCAY Malbec-Cabernet Franc

지역	아르헨티나 > 멘도자		
포도품종	말벡 70% 까베르네 프랑 30%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	말벡이 주는 바이올렛꽃향과 잘 익은 붉은 과실향, 스파이시한 향신료의 향, 그리고 까베르네 프랑이 선사한 검은 과일향과 발사믹 식초 등 다채로운 향의 조화로우움을 자랑한다. 구조감이 함께 어우러져 입안에서 마지막까지 우아하면서 복합적인 와인의 풍성한 깊이를 여실히 느낄 수 있다.		



제품설명



세계적인 와인메이커, 미셸 롤랑과 트라피체의 수석와인메이커 다니엘피의 합작으로 완성된 이스카이는 출시와 함께 아르헨티나 떼루아의 잠재력과 특별함을 전세계에 알린 대표와인으로 호평받는다. 잉카어로 ‘돌’이라는 뜻을 가진 이스카이는 2가지 품종을 뜻함과 동시에 전통과 혁신이라는 트라피체의 철학을 담아 ‘자연과 인간의 조화’라는 컨셉을 가지고 있다. 특히 이스카이 2008 빈티지부터는 다니엘 피와 트라피체의 수석 빈야드 관리자 ‘마르셀로 벨콘테’의 합작으로 기존의 말벡과 메를로 (50:50)였던 블렌딩에서 말벡과 까베르네 프랑 (70:30)으로 품종의 변화를 꾀하면서 보다 강인한 남성적인 스타일의 와인으로 보다 긴 숙성잠재력과 함께 이스카이의 새로운 진화라는 평가를 받고 있다. 양조 특징 : 손으로 엄선한 포도는 알코올 및 유산발효과정을 거친후 프랑스산 새오크통에 넣어 12개월간 1차 숙성을 진행한다. 품종별 각각 숙성된 와인의 원액을 블렌딩한후 다시 추가적으로 6개월 동안 프랑스산 새오크통에서 2차 숙성을 진행한 후 병입하여 최종 1년의 병숙성을 진행한후 시장에 출시한다.

수상내역



2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 93점
 2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 98점
 2020빈티지 94점

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