



‘코리아 와인 챌린지 금메달 수상’

핀카 라스 팔마스 까베르네 소비뇽

Finca Las Palmas Cabernet Sauvignon

지역	아르헨티나 > 멘도자 > 마이푸		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	까시스와 같은 달콤한 검은 과일의 향과 가죽향, 그리고 스파이시한 붉은 고추의 향 등 다양한 향이 후각을 자극한다. 18개월 동안 오크 숙성을 통해 부드러워진 와인의 질감과 스모키한 향, 그리고 카라멜의 향이 어우러져 파워풀하면서도 우아한 와인을 느낄 수 있다.		



제품설명



전 세계 1위의 브랜드 인지도와 명성을 가지고 있는 트라피체가 아르헨티나 와인의 가능성을 보여주하고자 출시한 핀카 라스 팔마스는 트라피체가 소유하고 있는 재배지 중 품종별 가장 최상의 싱글빈야드만을 선별하여 만들기에 트라피체의 뛰어난 품질을 여실히 보여준다. 멘도자에서도 프리미엄 산지로 일컬어지는 마이푸 밸리는 약 해발고도 800m에서 1,300m 사이에 걸쳐있어 포도가 더욱 서서히 최상의 상태까지 익을 수 있기 때문에 더욱 좋은 품질의 와인 생산이 가능해진다. 핀카 라스 팔마스 말베크는 해발고도 약 1,100m에 위치한 알타 미라 포도원(싱글빈야드)에서 수확한 포도로 작은 발효조에서 발효과정을 진행한다. '최고의 말베크 생산자'로 이름 높은 트라피체의 뛰어난 와인메이킹을 여실히 볼 수 있는 와인으로 와인스펙테이터 90점, 베를린에서 열린 국제와인품평회에서 금메달과 함께, 2013년 코리아 와인 챌린지에서 '최고의 아르헨티나 와인' 대상 등 다채로운 수상 결과를 자랑한다.

수상내역



2010빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 89점
2008빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
2007빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 87점

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