'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.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

전 세계 1위의 브랜드 인지도와 명성을 가지고 있는 트라피체가 아르헨티나 와인의 가능성을 보여주고자 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 말벡은 해발고도 약 1,100m에 위치한 알타 미라 포도원(싱글빈야드)에서 수확한 포도로 작은 발효조에서 발효과정을 진행한다. '최고의 말벡 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

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 '이스까이'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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.