'코리아 와인 챌린지 금메달 수상'

핀카 라스 팔마스 말벡

Finca Las Palmas Malbec

지역	아르헨티나 〉 멘도자 〉 우코 밸리		
포도품종	말벡 100%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	잘 익은 붉은 과일의 향과 함께 스파이시한 향신료, 담뱃잎의 향 등 다채로운 향이 후각을 자극한다. 입안에서 다시 한번 풍성한 과일향과 함께 18개월간 프랑스산 오크 숙성을 통해 얻어진 스모키한 향이 부드러운 탄닌과 어우러져 마지막까지 긴 여운을 남긴다.		

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 창조한 핀카 라스 팔마스는 트라피체가 소유하고 있는 재배지 중 품종별 가장 최상의 싱글빈야드만을 선별하여 만들기에 트라피체의 뛰어난 품질을 여실히 보여준다. 멘도자에서도 프리미엄 산지로 일컬어지는 우꼬 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

2017빈티지 디켄터 Decanter 89점
2016빈티지 디켄터 Decanter 85점
2010빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 91점

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