



‘멘도자의 프리미엄 그란 레세르바 와인’

핀카 라스 팔마스 샤르도네

Finca Las Palmas Chardonnay

지역	아르헨티나 > 멘도자		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	레몬, 감귤류의 향과 스파이시한 인동 덩굴 등의 향이 후각을 자극한다. 9개월간 프랑스산 오크통에서 Lies와 함께 숙성하여 얻어진 버터풍미의 갇힌 빵의 향 등 다양한 향을 느낄 수 있다. 풀바디의 화이트 와인으로 신선한 산도와 풍부한 과일향, 그리고 미네랄 터치까지 어우러져 감각적인 여운을 느낄 수 있다.		



제품설명



전세계 제 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 만들어지는 와인으로 트라피체의 뛰어난 품질을 여실히 보여주는 와인이다. 멘도자에서도 프리미엄 산지로 일컬어지는 우고 밸리에 위치한 로스 아르볼레스(Los Arboles) 포도원은 약 해발고도 1250m에 위치해 있다. 고지대에 위치한 재배지에서는 포도가 더욱 서서히 최상의 상태까지 익을 수 있어 더욱 좋은 품질의 와인 생산이 가능해진다. 핀카 라스 팔마스 샤르도네는 일일이 손으로 수확한 포도로 오크통에서 발효과정을 진행한다. 이때 가공된 효모를 사용하지 않고 포도껍질에 붙어 있는 야생효모(천연효모)만을 사용하여 더욱 자연스러우면서도 풍부한 풍미를 지니게 된다.

수상내역



2012빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 89점
2012빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 85점
2011빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 84점

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