'아르헨티나 와인의 고향 멘도자의 지표 '

핀카스 말벡

Fincas Malbec

지역	아르헨티나 〉 멘도자 〉 우코 밸리		
포도품종	말벡 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	보라빛이 살짝 감도는 아름다운 루비빛 레드 컬러의 와인으로 붉은 과일류의 향과 미네랄 케릭터가 돋보이는 바이올렛 꽃향이 후각을 자극한다. 새로운 프랑스산과 미국산 오크통에서 15개월간 숙성을 진행하여 얻어진 연기향과 복합적인 구조감이 긴 여운을 남긴다.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

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

제품설명

트라피체의 약 130여년 동안 이룩한 모든 노하우로 완성된 와인이다. 험준한 안데스 산맥에 펼쳐진 광할한 재배지 중에서도 해발고도 900-1200m 사이의 프리미엄 포도밭에서 자란 평균수령 약 25년된 포도나무 열매로 만들어진다. 보다 섬세한 과정을 통해 완성된 핀카스를 위해 트라피체는 '아르헨티나 와인의 고향 멘도자' 지역의 고지도를 이용 동양적인 색채로 표현하여 핀카스 레이블을 창조하였다. 핀카스는 '더 웨스틴 조선 호텔'의 블라인드 테이스팅을 통해 아르헨티나 와인 중 최초로 2013 전사 하우스 와인으로 선정된 바 있다.

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