'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.

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.