



‘오직 한국에서만 즐길 수 있는 프리미엄 서울 말벙 와인’

트라피체 서울 와인 나이트 에디션

Trapiche Seoul Wine Night Edition

지역	멘도자 > 투폰가토 > 구알타라리		
포도품종	말벙 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	깊은 레드 컬러의 말벙 와인으로, 레드프루츠의 강렬한 아로마와 흑연, 스모키하고 스파이시한 뉘앙스가 동반된다. 2012 빈티지이지만 장기 숙성력을 가능케하는 신선하고 생기 있는 미네랄리티가 입 안 가득 느껴지며 오랫동안 지속적으로 이어지는 피니쉬가 인상적인 와인이다. 붉은 육류, 소시지, 단단한 치즈 등과 좋은 페어링을 이룬다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 채소(샐러드)/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식		



제품설명



트라피체 싱글빈야드 말벙 '서울 와인 나이트 에디션'은 2018년 롯데 백화점 창립 39주년을 기념하여 아르헨티나 대표 와이너리인 트라피체에서 한국을 대표하는 와인 수입사 금양인터내셔널과 협력하여 만들어 낸 '서울 데이 에디션'의 폭발적인 인기로 인해 2020년 새로이 런칭한 와인이다. 동양미를 듬뿍 느낄 수 있는 수목화로 남산타워와 롯데월드타워 그리고 한강을 그려 넣어 서울의 전경을 전면 라벨에 넣었다.

'나이트 에디션'은 트라피체 측에서 특별히 한국 시장을 위해 명품 와인 산지 멘도자 해발 1,350m의 우코 벨리에 속한 구알타라리(Gualtallary) 지역의 최고 포도밭 '암브로시아'에서 생산된 포도를 사용하였다. 암브로시아는 석회질 토양이라 미네랄이 많이 느껴지며 응축되고도 폭발적인 과일향을 느낄 수 있는 와인이다. 최고의 포도를 선별하여서, 작은 콘크리트 통에서 25일간 발효 후 새 프렌티 오크 통에서 18개월 동안 숙성을 진행하고 12개월 동안 추가 병 숙성을 진행한다.

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 '이스카이'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 '말벙' 열풍의 선도자로서, Wine Spectator Top 100, Wine Enthusiast Top 100에 선정된 '트라피체 싱글빈야드 말벙'부터 1년 동안 전 세계 250만 병이 팔린 '오크캐스크 말벙'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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.