



‘트라피체의 플래그십 리저브 와인’

트라피체 오크 배럴 리미티드 에디션 까베르네 소비뇽

Oak Barrel Limited Edition Cabernet Sauvignon

지역	아르헨티나 > 멘도자		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	깊은 루비 컬러를 보여주고 코에서는 잘 익은 자두, 베리, 감초향이 두드러진다. 블랙베리와 초콜릿 향이 입안에서 느껴지며 약간의 토스티함이 와인 맛을 풍요롭게 해준다. 신선하고도 부드러운 타닌과 질감으로 마무리된다. 로스트 비프, 오리요리, 블루치즈나 체다치즈 등 풍미 좋은 치즈플레이트들과 매칭하기 즐기 좋다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 치즈, 훈제/염장 음식, 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



트라피체 오크 배럴 리미티드 에디션은 트라피체의 플래그십 리저브 와인인 트라피체에서 이마트 트레이더스를 위해 개발한 단독 와인이다. 고품질의 포도를 선별 수확하여, 25일 동안 발효를 진행하고 오크 통에서 9개월 동안 숙성을 진행한다. 이제 막 와인의 세계에 입문한 초보자들이나 데일리로 즐기 좋은 편안하고 뛰어난 품질의 가성비 와인이다.

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.