



‘트라피체의 플래그십 리저브 와인’

트라피체 오크 배럴 리미티드 에디션 말벵

Oak Barrel Limited Edition Malbec

지역	아르헨티나 > 멘도자		
포도품종	말벵 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	강렬한 레드 컬러 와인과 바이올렛 컬러의 와인으로 체리와 자두의 과일 아로마가 돋보적으로 느껴진다. 입 안에서는 트러플과 바닐라 향이 특징이며 뛰어난 구조감과 부드러운 타닌이 긴 여운을 남긴다. 그릴육류 요리, 파스타, 고다 치즈 등과 페어링해 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 즐기기에 좋은 편안하고 뛰어난 품질의 가성비 와인이다.

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