



'2020 Wine Spectator TOP 100, 27위'

그라바스 델 마이포 카베르네 소비뇽

Gravas Del Maipo Cabernet Sauvignon

지역	칠레 > 마이포 밸리 > 푸엔테 알토		
포도품종	까베르네 소비뇽 85% 까베르네 프랑 10% 메를로 2% 뽀디 베르도 3%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	붉은 체리 컬러. 강렬한 붉은 과실향과 약간의 스파이스 향이 느껴진다. 입 안에서는 우아한 바디감과 탄닌이 잘 어우러진다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 단단한 치즈, 훈제/염장 음식, 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



그라바스(Gravas)는 자갈(Gravel)이란 뜻으로 마이포 밸리의 자갈 토양을 의미한다. 높은 배수력의 척박한 토양에 깊게 뿌리 내린 까베르네 소비뇽은 여러 토양이 주는 복합적인 향과 미네랄이 특징이다. 프렌치 오크통에서 14개월 이상 숙성된다. 2017 빈티지는 2020년 Wine Spectator(와인 스펙테이터)로부터 95점을 받으며 TOP 100에 27위로 선정되었다.

수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점
 2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점 제임스 서클링(James Suckling) Top 100 Chile, 48위
 2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 97점 TOP 100 Wines of Chile

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