



#아르헨티나/#DRY

‘안데스 산맥의 자연을 담은 스파클링 와인’

트라피체 스파클링 브뤼

Trapiche Sparkling Brut

지역	아르헨티나 > 멘도자		
포도품종	샤르도네 70% 세미옹 20% 말벡 10%		
알코올	13%	용량	750ml
테이스팅 노트	약간의 초록빛이 감도는 노란빛으로 전형적인 샤르도네 아로마와 사과, 파인애플의 아로마가 함께 느껴진다. 리 컨택으로 토스트향이 느껴지며 입안에서 세미옹과 말벡 품종으로 인한 높은 바디감이 입안에서 느껴진다.		
페어링 TIP	흰육류/채소(샐러드)/부드러운 치즈		



제품설명



트라피체는 말벡으로도 유명한 생산자이나, 높은 고도에서 생산한 포도로 만든 스파클링 와인도 훌륭하게 선보인다. 샴페인 방식으로 만들어진 와인으로 빛이 차단된 15°C로 유지되는 곳에서 12개월 동안 병 숙성을 진행한다. 특별한 날 사람들과 축하하는 자리에서 즐기기에 좋은 와인이다.

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