



‘안데스 산맥의 자연을 담은 스파클링 와인’

트라피체 스파클링 엑스트라 브뤼

Trapiche Sparkling Extra 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. 와인은 신선하고 좋은 바디감과 오랜 피니쉬가 느껴지고, 말벡이 블렌딩되어서 와인에 섬세함과 바디감이 풍부하게 느껴진다.		
페어링 TIP	흰 육류/부드러운치즈/채소(샐러드)		

#아르헨티나/#DRY



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.