



‘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.

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 '오크케스크 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.