'귀족 가문의 수호천사, 브로켈'

브로켈 카베르네 프랑

Broquel Cabernet Franc

지역	아르헨티나 〉 멘도자 〉 마이푸 밸리		
포도품종	카베르네 프랑 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	레드 페퍼와 스파이시한 노트가 특징이며, 구운 풋고추의 향과 검은 과일의 향이 특징이다. 입 안에서는 부드러운 타닌과 살짝 단맛이 맴돌며 오랜 피니시가 특징이다.		
페어링 TIP	붉은육류/붉은살생선/채소(샐러드)/부드러운치즈/단단한치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		

당도	DRY 1	2	3	4	SWEET 5	
바디	LIGHT 1	2	3	4	FULL 5	

제품설명

브로켈은 왕조나 귀족 가문을 수호하는 방패나 칼, 수호천사라는 의미를 지닌다. 해발 고도 약 1,100m에 위치한 빈야드에서 수확한 포도로,

높은 고도에서 포도가 서서히 서서히 최상의 상태까지 익기 때문에, 고품질의 와인 생산이 가능하다.

포도를 수확 후 25˚C-26˚C로 온도가 유지되는 스테인리스 스틸 탱크에서 15일 동안 발효를 진행한 후 15개월 동안 프렌치 오크 통에서

숙성한 후 병입하여 출시한다.

수상내역

2020빈티지 아시아 와인 트로피 Asia Wine Trophy Gold
2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

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