'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 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

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

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 '오크캐스크 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.