



‘귀족 가문의 수호천사, 브로켈’

브로켈 피노 누아

Broquel Pinot noir

포도품종	피노누아 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	스파이시하고 강렬한 검은 과일의 향과 달콤한 체리의 아로마가 특징이다. 입안에서는 탄닌감과 달달함이 복합적으로 느껴지고 구조감있게 느껴진다.		
페어링 TIP	붉은육류/붉은살생선/채소(샐러드)/부드러운치즈/단단한치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



브로켈은 왕조나 귀족 가문을 수호하는 방패나 칼, 수호천사라는 의미를 지닌다. 해발 고도 약 1,150m에 위치한 우꼬 밸리에서 수확한 포도로, 높은 고도에서 포도가 서서히 서서히 최상의 상태까지 익기 때문에, 고품질의 와인 생산이 가능하다.

선별하여 수확한 피노누아를 90%는 출기를 제거하고 10%는 포도 송이 전체는 7일간 8℃의 오크 통에서 침용을 거친 후 자연 효모와 발효를 진행한다. 알코올 발효가 다 완료 되었을 즈음 프렌치 오크 통에서 9개월 숙성 후 필터링 후 출시한다.

와이너리



안데스 산기슭의 멘도자에 위치한 트라피체는 1883년에 설립된 이후 내수/수출 물량 1위로서 명실공히 아르헨티나 대표 와이너리로 인정받았다.

120여 년의 긴 역사 속에서도 개척정신과 혁신적인 마인드를 유지해온 트라피체는 세계적인 와인 컨설턴트인 미셸 톨랑과 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 누워서 보관하시기 바랍니다.