'미국 컬트 와인의 새로운 사조'

알파 오메가 프로프라이어테리 레드

Alpha Omega Proprietary Red

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 나파 카운티
포도품종	까베르네 소비뇽 79% 메를로 10% 까베르네 프랑 7% 쁘띠 베르도 4%
용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	삼나무, 시나몬과 같은 스파이시함과 미네랄, 토마토 잎과 같은 베지털한 향, 블랙 체리와 레몬 제스트, 풀숲의 향까지 다채로운 아로마의 향연을 느낄 수 있다. 매우 좋은 구조감을 보이며 부드러운 탄닌과 바닐라터치, 바이올렛과 같은 뉘앙스로 기분 좋은 피니쉬까지 이어진다.
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/훈제,염장음식/밀가루음식 (피자,파스타 외)

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

최고의 프리미엄 빈야드에서 생산된 포도로 수작업을 고집하여 만들어지는 이 와인은 나파밸리의 다양한 떼루아를 표현하고 있다. 단순하게 한 빈야드의 특색만 보여주는 것이 아닌 다양한 서브 아펠레이션(아틀라스 피크, 스프링 마운틴, 하웰 마운틴과 쿰스빌, 세인트 루이스)의 특징을 맛볼 수 있으며 나파밸리의 정수를 느낄 수 있는 와인이다. 20개월간 100% 프렌치오크에서 숙성이 진행되며 와인의 원숙미를 위하여 그 중 75%는 새 오크에서, 25%는 한 번 사용했던 오크배럴에서 숙성한 후 블랜딩된다.

수상내역

2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 98점
2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 95점
2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 93점

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