



‘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, 꿀송의 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)



제품설명



최고의 프리미엄 빈야드에서 생산된 포도로 수작업을 고집하여 만들어지는 이 와인은 나파밸리의 다양한 테루아를 표현하고 있다. 단순하게 한 빈야드의 특색만 보여주는 것이 아닌 다양한 서브 아펠레이션(아틀라스 피크, 스프링 마운틴, 하웰 마운틴과 쿼스빌, 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 블렌딩된다.

수상내역



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

와이너리



"시작과 끝"이라는 이름을 가진 알파 오메가 와이너리는 2006년에 설립된 신생 와이너리로 유럽의 양조 기술과 신대륙이 조화를 이뤄내는 와인을 만들고자 한다. Robin과 Michelle Baggett에 의해 문을 연 와이너리는 루더포드 벤치의 Mayacam 산에 위치해 있으며 유명 와인 컨설턴트 미셸 롤랑의 영향아래 와인을 만들어 오고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.