



‘트라피체가 선택한 아르헨티나 최상의 떼루아’

트라피체 비저너리 싱글빈야드 말벡

Trapiche Visionaries Single Vineyard Malbec

지역	아르헨티나 > 멘도자 > 우코 밸리		
포도품종	말벡 100%		
알코올	14.8%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	짙은 레드 컬러로 레드 과일, 향신료의 강렬한 아로마와 섬세한 스모키 노트가 입안에서 느껴진다. 또한 약간의 흑연향이 느껴져 와인에 단단한 구조감을 주고 미네랄리티와 프레쉬함이 어우러져 마지막까지 인상적인 긴 여운을 느낄 수 있는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



“비저너리 싱글빈야드”는 트라피체 싱글빈야드 시리즈의 본질인 ‘아르헨티나 최상의 떼루아’와 포도밭을 일궈 온 ‘파트너 생산자(농부)’들의 스토리에 집중하여, 기존 싱글빈야드 레인을 새롭게 리뉴얼 하였다. 생산자의 동반자와 같은 존재인 세 마리의 강아지를 레이블에 표현해 최상의 와인을 만들기 위해 전념해온 생산자에 대한 존중의 의미를 담았다. 해발고도 약1,300m의 고지대에 위치해 있는 구알타야리의 암브로시아 싱글빈야드에서 생산되었으며, 빈야드 내에서도 최상위 플롯, 노령의 포도나무에서 재배된 최상의 컨디션의 포도만을 선별해 사용한 스페셜티 와인으로, 국내 시장에서 사랑 받고 있는 기존 ‘싱글빈야드 암브로시아’에서 더욱 더 프리미엄한 변화를 꾀했다.

양조 특징: 손 수확 및 줄기 제거 작업 후, 자연효모를 이용해 작은 콘크리트 에그와 콘크리트 통에서 발효과정을 거친다. 뉴 프렌치 오크 배럴에서 18개월 동안 숙성과정을 거치며, 12개월 추가 병 숙성 후 출시된다.

수상내역



2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 96점
2017빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 95점

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