'파소 로블 특정 블록에서 탄생한 대담한 풍미, 우아한 피니쉬를 가진 와인'

# 블록&배럴 까베르네 소비뇽

Bloc & Barrel Cabernet Sauvignon

| | | | |
|---|---|---|---|
| 지역 | 미국 〉 캘리포니아 〉 파소 로블 | | |
| 포도품종 | 까베르네 소비뇽 100% | | |
| 알코올 | 13.6% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 13-15℃ | | |
| 테이스팅 노트 | 블랙 플럼과 체리의 풍부한 아로마는 부드러운 블랙베리 풍미로 이어지며, 계피, 바닐라, 정향의 복합적인 향이 마치 향신료가 더해진 블루베리 파이를 떠올리게 합니다. 대담하면서도 균형 잡힌 이 와인은 부드럽고 둥근 탄닌이 기분 좋은 여운을 남깁니다. Bloc & Barrel 카베르네 소비뇽은 크레미니 버섯 요리 같은 감칠맛 나는 전채 요리부터, 그릴에 구운 스테이크나 돼지고기, 라구와 같은 풍성한 메인 요리와도 잘 어울립니다. | | |
| 페어링 TIP | 붉은 육류 / 붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제,염장 음식 / 매운 음식 / 디저트 | | |

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** 5

## 제품설명

Bloc & Barrel 와인은 자연의 조화와 테루아의 진가를 담아내는 미니멀리즘 양조 철학을 기리는 작품입니다.

양조 과정에서 자연스러운 흐름을 존중하며, 양조가의 섬세한 손길로 완성된 이 와인은 포도밭 블록마다의 특성을 세심하게 살펴 엄선된 포도로 만들어져, 한 모금 한 모금에서 우아함을 느낄 수 있습니다. 샌프란시스코에서 산타바바라에 이르는 태평양 연안의 서늘한 기후 지대는 센트럴 코스트를 대표하는 지역으로, 기후와 테루아의 폭넓은 다양성으로 유명합니다. 석회암, 충적토, 산악 지형, 모래질 토양 등 다양한 토질과 해양성 기후, 그리고 내륙의 따뜻한 날씨가 어우러져 뛰어난 포도를 생산할 수 있는 환경을 제공합니다.

센트럴 코스트 와인은 일반적으로 구조감이 훌륭하며 중간 정도의 바디감을 자랑합니다. Bloc & Barrel 와인메이커는 풍미를 한층 더 깊고 풍부하게 만들기 위해 숙성 과정에서 아메리칸 오크를 사용하여 바닐라, 코코넛, 캐러멜, 스파이스 향을 더해 와인의 질감을 강화하고 각 품종 고유의 특성을 우아하게 표현합니다.

## 와이너리

트린체로 패밀리 에스테이트(Trinchero Family Estates)는 1948년 마리오 트린체로(Mario Trinchero)가 가족과 함께 나파 밸리로 이주하여 세인트 헬레나(St. Helena)에 위치한 금주법 시대의 폐허가 된 와이너리인 서터 홈(Sutter Home)을 인수하면서 시작되었습니다. 현재 미국에서 네 번째로 큰 와이너리로 성장하였으며, 50개 이상의 와인 및 주류 브랜드를 보유하고 있습니다.

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