



‘오직 롯데마트에서만, 오크캐스크 스페셜 에디션 와인!’

오크캐스크 블랙 에디션 말벵

Oak Cask Black Edition Malbec

지역	아르헨티나 > 멘도자		
포도품종	말벵 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	보랏빛이 감도는 진한 레드 컬러의 와인으로, 자두와 체리의 풍부한 과실향이 느껴집니다. 입안에서는 부드럽고 둥근 질감이 인상적이며, 바닐라와 트러플의 풍미가 은은하게 이어집니다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 익힌 채소 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



‘오크캐스크 블랙 에디션’은 트라피체의 플래그십 리저브 와인 오크 캐스크를 새롭게 리뉴얼한 스페셜 에디션 와인이다. 한국을 포함해 오직 전세계 3개국 상위 시장에서만 판매되는 스페셜 에디션으로, 국내에서는 롯데마트를 통해서만 만나볼 수 있다. 9개월 동안 오크 숙성하여 아르헨티나의 전형적인 페루아를 여실히 보여주며, 매일 마실 수 있는 편안하고 뛰어난 품질의 와인을 찾는 소비자들에게 적합하다.

양조 특징: 손 수확 및 줄기 제거 작업 후, 23~26℃의 온도에서 15일 동안 발효과정을 거친다. 9개월 동안 오크 숙성을 거치며, 안정화 및 필터링 후 출시된다.

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