



‘세계가 인정한 스페인 프리미엄 까베르네 소비뇽의 전설’

마스 라 플라나 2018

MAS LA PLANA

지역	스페인 > 까탈루냐 > 페네데스		
포도품종	까베르네 소비뇽		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	14~16℃		
테이스팅 노트	풍부한 바디감과 우아함을 갖춘 까베르네 소비뇽으로, 카시스·블랙베리·다크 체리의 진한 아로마에 프렌치 오크 숙성에서 비롯된 삼나무, 담배, 향신료의 뉘앙스가 더해진다. 팔레트는 잘 익은 과일 풍미와 세련된 탄닌, 길게 이어지는 피니시가 특징이며, 코코아·흙내음·미네랄의 복합미가 어우러진다. 균형감과 구조미가 뛰어나며 장기 숙성 잠재력이 탁월한 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



미구엘 A. 토레스의 비전과 집념으로 탄생한 대표작으로 1970년 첫 출시된 스페인 최초의 프리미엄 까베르네 소비뇽 중 하나로 1979년 파리 Wine Olympics에서 보르도 그랑 크뤼 샤토를 제치며 세계적 명성을 얻었다. 이는 프리미엄 와인이 단일 에스테이트 포도로도 만들어질 수 있음을 보여준 혁신적인 사건이었으며, 스페인 프리미엄 까베르네 소비뇽의 상징으로 역사적 위상과 복합적인 풍미, 뛰어난 숙성력을 갖춘 와인으로 자리매김했다. 29헥타르 단일 포도밭의 개성과 지중해적 특성을 고스란히 표현하는 아이코닉 와인.

수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점

와이너리



토레스 파밀리아 와이너리는 1870년 스페인 페네데스의 빌라프랑카 델 페네데스에서 설립되었지만, 그 뿌리는 16세기로 거슬러 올라간다. 다섯 세대를 이어오며 가족 와이너리의 정체성을 지켜왔고, 오늘날 우리의 와인은 전 세계적으로 높은 명성을 얻고 있다. 브랜드 비즈니스는 1928년부터 시작되었으며, 오랜 세월을 걸쳐 발전시켜 온 증류 기술과 솔레라 숙성 방식은 깊이 있는 풍미와 균형감을 만들어낸다. Drinks International 2022에서 3년 연속 전 세계 판매 1위 & 트렌드 1위 브랜드로 선정되는 영예를 안았으며, 오늘날 토레스 브랜드는 단순한 주정이 아닌, 전통과 혁신을 동시에 담아내는 스페인 가문의 상징으로 남아 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.