

‘트라피체가 선보이는 새로운 감각의 와인, 다다’

다다 3 아트 카베르네 소비뇽 시라

DADA #3 ART CABERNET SAUVIGNON SYRAH



지역	아르헨티나 > 멘도자		
포도품종	카베르네 소비뇽 시라		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	풍부한 바디감과 견고한 탄닌이 돋보이는 정교한 블렌딩 와인으로, 미디엄 플러스 토스트의 프렌치 오크 배럴 숙성을 통해 기분 좋은 스파이시 아로마가 더해지며, 후추, 시나몬, 코코넛의 뉘앙스와 어우러진다. 입 안에서는 잘 익은 검은 과실 풍미가 복합적이고 인상 깊게 펼쳐지는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



다다(DADA)는 1900년대 초반, 기존의 예술 형식과 관습을 거부한 예술 운동 ‘다다이즘’에서 영감을 받아 지어진 이름으로, 고정관념에서 벗어나 새로운 세계에 대한 모험을 즐기는 소비자를 위해 탄생한 브랜드이다. 지역이나 품종 중심의 전형적인 접근 대신, 소비자의 라이프스타일에 초점을 맞춰 더욱 쉽고 즐겁게 다가가고자 한다. 트라피체의 특별한 노하우를 바탕으로 본질적인 감각에 집중해 생산된 와인으로, 품목별 블렌딩, 오크 토스팅, 당도 등을 달리하여 고유한 캐릭터를 표현한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.