

‘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.

와이너리



안데스 산기슭의 멘도자에 위치한 트라피체는 1883년에 설립된 이후 내수/수출 물량 1위로서 명실공히 아르헨티나 대표 와이너리로 인정받았다. 120여 년의 긴 역사 속에서도 개척정신과 혁신적인 마인드를 유지해온 트라피체는 세계적인 와인 컨설턴트인 미셸 톨랑과 합작으로 ‘이스까이’란 제품을 만들어 내어 세계적인 명성을 얻으며 아르헨티나 와인의 위상을 드높였다. 또한 영국에서 열리는 세계적인 권위의 와인 품평회인 IWSC에서 올해의 아르헨티나 와이너리(Argentina Wine Producer of the Year) 트로피를 4회 수상하였으며 (2004, 2006, 2011, 2012), 2007년부터 2013년까지 5차례나 임팩트 매거진의 “Hot Brand”를 수상하면서 품질과 대중성 모든 부분에서 그 뛰어난 가치를 인정받고 있다. 아르헨티나 ‘말벡’ 열풍의 선도자로서, Wine Spectator Top 100, Wine Enthusiast Top 100에 선정된 ‘트라피체 싱글빈야드 말벡’부터 1년 동안 전 세계 250만 병이 팔린 ‘오크캐스크 말벡’과 같은 대중적 와인까지 다양한 포트폴리오로 ‘아르헨티나 와인’의 미래를 개척하고 있다.

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