'프랑스 그랑크뤼 + 포르투갈 최고 와이너리의 만남'

프라초 드 호리스

Prazo De Roriz

지역	포르투갈 〉 도우로		
포도품종	틴타 바로카 36% 틴타 로리즈 31% 그 외 기타 품종 10% 그 외 기타 품종 23%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	신선하고 생동감있는 체리와 라즈베리의 느낌 동시에 힘 있고 크리미함을 느낄 수 있다. 피니쉬에서 느껴지는 스파이시한 특징은 와인의 풍부한 향과 균형을 잘 잡아준다.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

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

제품설명

프랏초 드 호리스는 P+S 와이너리의 엔트리급 와인으로 2009년 첫 빈티지가 출시되었다. 프랏츠 앤 시밍턴 와이너리의 시작과 그 열정을 모두 담아낸 와인이라 할 수 있다.

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