



‘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.		



제품설명



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

와이너리



1999년 포트와인이 아닌 최고의 도우루 (Douro) DOC 와인을 생산하겠다는 목적으로 두 가문이 만나 프랏츠 앤 시밍턴 (Prats & Symington) 와이너리를 탄생시켰다.

로고의 P는 전설적인 Chateaux Cos d'Estournel 의 오너였던 와인 메이커 프랏츠 가문의 이니셜을 나타내며 S로고는 1882년에 포르투갈에 정착하여 1914년 Warre's (Dow's, Graham's 등의 포트와인을 소유)를 획득한 가문이자 세계적인 가족 경영 와이너리들의 모임인 '와인명가협회 (Primum Familiae Vini)'의 유일한 포르투갈 와이너리인 시밍턴 패밀리리의 이니셜이다. 두 가문의 합작으로 구성된 P+S는 도우루 (Douro)에서 가장 아름답기로 유명한 Quinta de Roriz (42.9ha) 와 Quinta da Perdiz (22.8ha) 빈야드에서 포르투갈 토착 포도 품종으로 보르도 스타일의 블렌딩 와인을 생산하며 도우루 (Douro) 지역의 새로운 물결을 일으키는데 선구적인 역할을 하고 있다.

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