



‘프랑스 그랑크뤼 + 포르투갈 최고 와이너리의 만남’

## 포스트 스크립텀

Post Scriptum

지역	포르투갈 > 도우로		
포도품종	토리가 나시오날 56% 토리가 프란카 30% 그 외 기타 품종 14% 까베르네 쇼비뇽 (Cabernet Sauvignon)		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	매력적인 자두향과 까시스, 은은한 나무향의 아로마가 풍기며 입가에서는 매우 부드러운 탄닌이 느껴지며 구조감있는 부드러운 피니쉬를 느낄 수 있다.		



### 제품설명



프랏츠 앤 시밍턴 와이너리는 포스트 스크립텀 와인의 2002년 첫 빈티지를 성공적으로 선보였는데 이 이름은 와이너리의 플네임인 Prats + Symington 의 이니셜에서 유래되었다.

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