



‘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 풀네임인 Prats + Symington 의 이니셜에서 유래되었다.

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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.