트라피체

KEUMYANG

'교황의 성배를 제작한 장인의 핸드메이드 라벨'

마노스

Manos

지역	아르헨티나 〉 멘도자		
포도품종	말벡 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	자두와 블랙체리와 같은 달콤한 검을 과일의 향과 오크 숙성을 통해 얻어진 연기향, 커피향 등 매혹적인 풍미를 자랑한다. 입안에서 섬세하게 느껴지는 탄닌의 질감과 모카와 카시스의 달콤한 향이 다시 한번 어우러져 마지막까지 인상적인 여운을 남긴다.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

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

제품설명

말벡의 이상을 보여주다! 마노스, Manos'는 '손'을 뜻하는 스페인어로 이는 마노스 와인의 탄생에 기여하는 '트라피체 사람들의 손, 정성'을 뜻하는 것으로 프란시스코 교황의 성배를 만든 세계적인 은세공 장인, 후안 카를로스 팔라롤스가 표현한 사람의 손, 그리고 포도를 모티브로 한 레이블로 유명하다. 멘도자에서도 가장 프리미엄 산지로 일컬어지는 우꼬 밸리에서 자란 포도는 엄선하여 손으로 수확하고 20kg의 작은 플라스틱 바구니에 담아 와이너리로 옮겨진다. 보다 아름답고 강렬한 컬러와 부드러운 질감, 폭발적인 풍성한 향을 얻기 위해 수확량의 ⅓은 포도알과 씨를 제거하고 껍질만을 사용하며, 나머지 ⅔는 다시 한번 선별과정을 통해 최상급 포도만이 마노스에 사용된다. 마노스는 트라피체가 아르헨티나의 천혜의 자연, 국가대표 품종 말벡, 그리고 트라피체 사람들의 열정과 노력, '그들의 손'이 완성한 최고의 명작으로 트라피체의 이상과 철학을 보여주는 와인이다.

수상내역

2019빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 94점
2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점

와이너리

안데스 산기슭의 멘도자에 위치한 트라피체는 1883년에 설립된 이후 내수/수출 물량 1위로써 명실공히 아르헨티나 대표 와이너리로 인정받았다.
120여 년의 긴 역사 속에서도 개척정신과 혁신적인 마인드를 유지해온 트라피체는 세계적인 와인 컨설턴트인 미셸 롤랑과 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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.