



‘멘도자의 프리미엄 그란 레세르바 와인’

핀카 라스 팔마스 샤르도네

Finca Las Palmas Chardonnay

지역	아르헨티나 > 멘도자		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	레몬, 감귤류의 향과 스파이시한 인동 덩굴 등의 향이 후각을 자극한다. 9개월간 프랑스산 오크통에서 Lies와 함께 숙성하여 얻어진 버터풍미의 갓구운 빵의 향 등 다양한 향을 느낄 수 있다. 풀바디의 화이트 와인으로 신선한 산도와 풍부한 과일향, 그리고 미네랄 터치까지 어우러져 감각적인 여운을 느낄 수 있다.		



제품설명



전세계 제 1위의 브랜드 인지도와 명성을 가지고 있는 트라피체가 아르헨티나 와인의 가능성을 보여주고자 창조한 핀카 라스 팔마스는 트라피체가 소유하고 있는 재배지 중 품종별 가장 최상의 싱글빈야드만을 선별하여 만들어지는 와인으로 트라피체의 뛰어난 품질을 여실히 보여주는 와인이다. 멘도자에서도 프리미엄 산지로 일컬어지는 우고 밸리에 위치한 로스 아르볼레스 (Los Arboles) 포도원은 약 해발고도 1250m에 위치해 있다. 고지대에 위치한 재배지에서는 포도가 더욱 서서히 최상의 상태까지 익을 수 있어 더욱 좋은 품질의 와인 생산이 가능해진다. 핀카 라스 팔마스 샤르도네는 일일이 손으로 수확한 포도로 오크통에서 발효과정을 진행한다. 이때 가공된 효모를 사용하지 않고 포도껍질에 붙어 있는 야생효모(천연효모)만을 사용하여 더욱 자연스러우면서도 풍부한 풍미를 지니게 된다.

수상내역



2012빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 89점
 2012빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 85점
 2011빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 84점

와이너리



안데스 산기슭의 멘도자에 위치한 트라피체는 1883년에 설립된 이후 내수/수출 물량 1위로서 명실공히 아르헨티나 대표 와이너리로 인정받았다.

120여 년의 긴 역사 속에서도 개척정신과 혁신적인 마인드를 유지해온 트라피체는 세계적인 와인 컨설턴트인 미셸 롤랑과 합작으로 ‘이스카이’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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.