



‘산 후안의 최상급 재배지, 아르헨티나의 자존심’

사그라도 엘 페데르날 말벡

Sagrado El Pedernal Malbec

지역	아르헨티나 > 산 후안 > 페데르날 밸리		
포도품종	말벡 100%		
알코올	14.4%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	보랏빛이 감도는 깊은 레드 컬러의 와인으로 레드 베리류의 섬세한 아로마와 유칼립투스 향, 은은한 오크향의 아로마가 특징이다. 프랑스산 오크통에서 18개월 동안 숙성을 진행한 후 12개월간 추가 병숙성 진행하여 달콤한 탄닌과 복합적인 구조감을 형성한다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 붉은 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식/ 매운 음식/ 과일		



제품설명



사그라도 엘 페데르날 말벡은 산 후안의 가장 최상급 산지에서 수확한 프리미엄 말벡 포도품종으로 완성되었다. 레이블 이미지에 핀카 라스 모라스의 원산지를 표현한 것처럼, 산 후안의 떼루아를 온전히 담아 창조해낸 핀카 라스 모라스의 자부심을 느낄 수 있다. 그란 시라는 다양성을, 그리고 모라 네그라는 혁신을 상징한다면, 사그라도 엘 페데르날 말벡은 아르헨티나의 전통을 상징하며 핀카 라스 모라스의 아이콘 와인 삼각점을 완성한다.

수상내역



2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점

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