'오직 한국에서만 즐길 수 있는 프리미엄 서울 말벡 와인'

트라피체 서울 와인 나이트 에디션

Trapiche Seoul Wine Night Edition

지역	멘도자 〉 투푼가토 〉 구알타라리		
포도품종	말벡 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16-18℃		
테이스팅 노트	딥한 레드 컬러의 말벡 와인으로, 레드프룻츠의 강렬한 아로마와 흑연, 스모키하고 스파이시한 뉘앙스가 동반된다. 2012 빈티지이지만 장기 숙성력을 가늠케하는 신선하고 생기 있는 미네랄리티가 입 안 가득 느껴지며 오랫동안 지속적으로 이어지는 피니쉬가 인상적인 와인이다. 붉은 육류, 소시지, 단단한 치즈 등과 좋은 페어링을 이룬다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 채소(샐러드)/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식		

당도	DRY					SWEET
	1	2	3	4	5	
바디	LIGHT					FULL
	1	2	3	4	5	

제품설명

트라피체 싱글빈야드 말벡 '서울 와인 나이트 에디션'은 2018년 롯데 백화점 창립 39주년을 기념하여 아르헨티나 대표 와이너리인 트라피체에서 한국을 대표하는 와인 수입사 금양인터내셔날과 합작하여 만들어 낸 '서울 데이 에디션'의 폭발적인 인기로 인해 2020년 새로이 런칭한 와인이다. 동양미를 듬뿍 느낄 수 있는 수묵화로 남산타워와 롯데월드타워 그리고 한강을 그려 넣어 서울의 전경을 전면 라벨에 넣었다.
'나이트 에디션'은 트라피체 측에서 특별히 한국 시장을 위해 명품 와인 산지 멘도자 해발 1,350m의 우코 벨리에 속한 구알타라리(Gualtallary) 지역의 최고 포도밭 '암브로시아'에서 생산된 포도를 사용하였다. 암브로시아는 석회질 토양이라 미네랄이 많이 느껴지며 응축되고도 폭발적인 과일향을 느낄 수 있는 와인이다. 최고의 포도를 선별하여서, 작은 콘크리트 통에서 25일간 발효 후 새 프렌티 오크 통에서 18개월 동안 숙성을 진행하고 12개월 동안 추가 병 숙성을 진행한다.

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