



‘트라피체의 플래그십 리저브 와인’

## 트라피체 오크 배럴 리미티드 에디션 까베르네 소비뇽

Oak Barrel Limited Edition Cabernet Sauvignon

지역	아르헨티나 > 멘도자		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16-18℃		
테이스팅 노트	짙은 루비 컬러를 보여주고 코에서는 잘 익은 자두, 베리, 감초향이 두드러진다. 블랙베리와 초콜릿 향이 입안에서 느껴지며 약간의 토스티함이 와인 맛을 풍요롭게 해준다. 신선하고도 부드러운 탄닌과 질감으로 마무리된다. 로스트 비프, 오리요리, 블루치즈나 체다치즈 등 풍미 좋은 치즈플레이트들과 매칭하기 즐기 좋다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 치즈, 훈제/염장 음식, 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



트라피체 오크 배럴 리미티드 에디션은 트라피체의 플래그십 리저브 와인으로 트라피체에서 이마트 트레이더스를 위해 개발한 단독 와인이다. 고품질의 포도를 선별 수확하여, 25일 동안 발효를 진행하고 오크 통에서 9개월 동안 숙성을 진행한다. 이제 막 와인의 세계에 입문한 초보자들이나 데일리로 즐기기에 좋은 편안하고 뛰어난 품질의 가성비 와인이다.

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