



'Trapiche single vineyard Malbec Finca 'Ambrosia''

트라피체 싱글 빈야드 말벡 핀카 암브로시아

Trapiche single vineyard Malbec Finca 'Ambrosia'

지역	아르헨티나 > 멘도자 > 투푼가토		
포도품종	말벡 100%		
알코올	14.8%	용량	750ml
시음 적정 온도	16-18°C		
테이스팅 노트	짙은 레드 컬러로 강렬한 레드 프루트의 아로마와 미묘한 스모키 노트와 스파이스함이 입안에서 느껴진다. 또한, 약간의 흑연향이 느껴져 와인에 단단한 구조감을 주고 미네랄리티와 신선한 느낌이 어우러져 마지막까지 인상적인 긴 여운을 느낄 수 있는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타 외)		



제품설명



2003년 부터 시작된 테루아 시리즈는 매년 트라피체의 전 수석 와인메이커인 Daniel Pi(다니엘 피)와 그의 팀이 트라피체의 본질인 고품질 말벡의 다양성을 소비자들에게 전달하기 위해 트라피체와 협약을 맺고 있는 80개의 싱글 빈야드에서 3개의 빈야드만을 선택하여 와인을 생산하며 시작되었다. 트라피체 싱글 빈야드 와인은 그 희소성과 뛰어난 퀄리티, 그리고 합리적인 가격으로 Wine for Smart Trendsetter라는 애칭으로 사랑받고 있다.

트라피체 싱글빈야드 말벡 핀카 암브로시아의 경우 해발고도 1,307m의 고지에 위치해 있는 투푼가토(Tupungato) 지역에 위치해 있으며 평균 수령 12년의 포도나무에서 고품질의 포도를 손으로 선별하여 수확한다. 그 후 프렌치 오크통에서 18개월 동안 숙성, 12개월 병 숙성 후 출시한다.

수상내역



2020빈티지 92점
2020빈티지 디켄터 Decanter 95점
2020빈티지 디켄터 Decanter Gold

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