



‘트라피체가 선택한 아르헨티나 최상의 떼루아’

트라피체 비저너리 싱글빈야드 말벡

Trapiche Visionaries Single Vineyard Malbec

지역	아르헨티나 > 멘도자 > 우코 밸리		
포도품종	말벡 100%		
알코올	14.8%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	짙은 레드 컬러로 레드 과일, 향신료의 강렬한 아로마와 섬세한 스모키 노트가 입안에서 느껴진다. 또한 약간의 흑연향이 느껴져 와인에 단단한 구조감을 주고 미네랄리티와 프레쉬함이 어우러져 마지막까지 인상적인 긴 여운을 느낄 수 있는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



“비저너리 싱글빈야드”는 트라피체 싱글빈야드 시리즈의 본질인 ‘아르헨티나 최상의 떼루아’와 포도밭을 일궈 온 ‘파트너 생산자(농부)’들의 스토리에 집중하여, 기존 싱글빈야드 레인지를 새롭게 리뉴얼 하였다. 생산자의 동반자와 같은 존재인 세 마리의 강아지를 레이블에 표현해 최상의 와인을 만들기 위해 전념해온 생산자에 대한 존중의 의미를 담았다. 해발고도 약1,300m의 고지대에 위치해 있는 구알타리아의 암브로시아 싱글빈야드에서 생산되었으며, 빈야드 내에서도 최상위 플롯, 노령의 포도나무에서 재배된 최상의 컨디션의 포도만을 선별해 사용한 스페셜티 와인으로, 국내 시장에서 사랑 받고 있는 기존 ‘싱글빈야드 암브로시아’에서 더욱 더 프리미엄한 변화를 꾀했다.

양조 특징: 손 수확 및 줄기 제거 작업 후, 자연효모를 이용해 작은 콘크리트 에그와 콘크리트 통에서 발효과정을 거친다. 뉴 프렌치 오크 배럴에서 18개월 동안 숙성과정을 거치며, 12개월 추가 병 숙성 후 출시된다.

수상내역



2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
 2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 96점
 2017빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 95점

세계 250만 병이 팔린 '오크캐스크 말벵'과 같은 대중적 와인까지 다양한 포트폴리오로 '아르헨티나 와인'의 미래를 개척하고 있다.

와이너리

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율을 변경할 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선에 없는 서늘한 온도에서 숙여져 보편화하기 바랍니다.



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 '말벵' 열풍의
선도자로서, Wine Spectator Top 100, Wine Enthusiast Top 100에 선정된 '트라피체 싱글빈야드 말벵'부터 1년 동안 전