



TH Cabernet Sauvignon

# TH 까베르네 소비뇽

세심하게 나눠진 생산구획별 개성을 표현하는 떼루아 와인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	레드 와인
Country / Winery	칠레 > 마이포 밸리 / 운두라가
Grape Variety	까베르네 소비뇽 100%
Capacity	750ml
Food Matching	바비큐 그릴에 구운 육류요리, 소고기 찜이나 스투, 소시지구이, 미트소스 스파게티, 피자

## Information

진한 루비색을 띠고 있으며 검붉은 계열의 풍부한 과일 향과 11개월 프랑스산 오크통 숙성에서 배어나는 섬세한 나무 향이 우아하게 느껴진다. 18년 이상 된 오래된 포도나무에서 수확한 포도만 사용했으며, 각 포도나무 당 1kg 이상의 적은 수확을 통해 와인 풍미의 집중도를 높였다.

## Awards

- + 2014 | Robert Parker 90점
- + 2010 | International Wine Challenge 트로피
- + 2009 | Korea Wine Challenge 2012 은메달

## Tip

TH는 떼루아 헌터(Terroir Hunter), 즉 떼루아를 찾아다니는 것을 뜻한다. 흔히 프랑스에서 미세기후라고 부르는 개념으로, 같은 포도품종이더라도 포도밭의 입지나 토양성분, 경사도, 날씨 등에 따라 결과물이 달라지는 것을 의미한다. 전문가로 이뤄진 운두라가의 전담 팀이 다년간의 연구 끝에 품종별로 재배구역 리스트를 만들었다. 각 구역별로 5헥타르를 넘지 않아 생산량은 제한되지만 특출한 개성과 품질을 지닌 와인이 만들어진다.