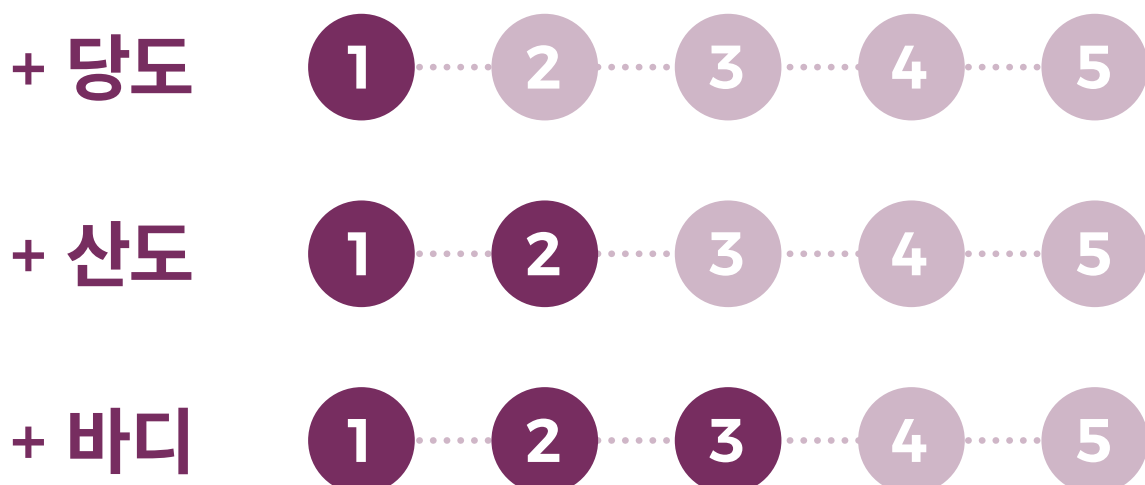




Zlatan Otok Cuvee Red

# 즐라탄 오토크 꺀베 레드

크로아티아의 토착품종을 블렌딩해 만든 레드 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	크로아티아 > 달마티아 / 즐라탄 오토크
Grape Variety	플라바치 말리 60%, 배비치 35%, 시라 5%
Capacity	750ml
Food Matching	참치, 정어리 등의 생선이나 훈제 햄, 경성 치즈, 굴라쉬

## Information

플라바치 말리와 배비치, 시라의 캐릭터를 조화롭게 잘 보여주는 스타일이다. 자두, 체리의 부드러운 맛과 풍부한 식감, 긴 여운을 가진 와인이다.

손으로 수확한 포도를 압착해 스테인리스 스틸 탱크와 배럴에서 발효한다. 젖산발효를 거치며 큰 오크 배럴에서 12개월, 병입 후 6개월 더 숙성한다. 병입으로부터 8년 정도 더 두고 숙성할 수 있는 잠재력을 가진 와인이다.

### Tip

Hvar, Sibenik, Makarska 지역의 포도로 매년 10만 병 생산하는 베이직 라인 와인이다.