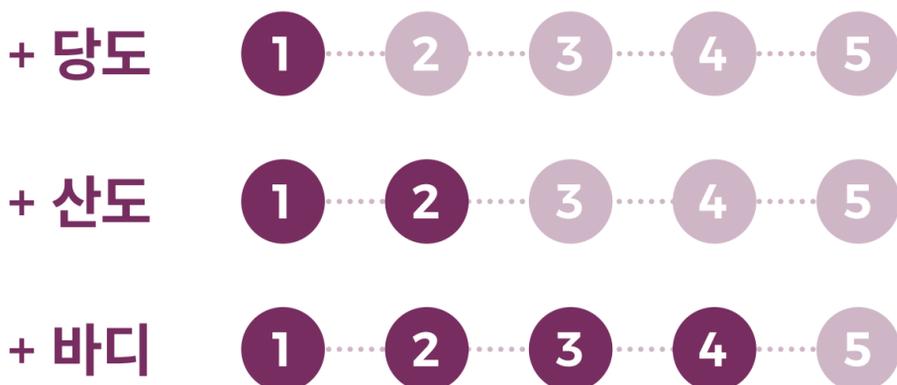




Zlatan Otok Plavac Hvar red

즐라탄 오토크 플라바치

크로아티아 흐바르섬의 떼루아를
잘 나타낸 레드 와인



| | |
|------------------|-----------------------------------|
| Type | 레드 와인 |
| Country / Winery | 크로아티아 > 달마티아 / 즐라탄 오토크 |
| Grape Variety | 플라바치 말리 100% |
| Capacity | 750ml |
| Food Matching | 소고기나 양고기 등의 육류뿐 아니라 경성 치즈, 각종 해산물 |

Information

말린 자두의 진한 아로마와 은은하게 감도는 동물성 향, 전체적으로 풍부한 타입의 구조를 보여준다.

흐바르 섬의 경사 지대에서 손으로 선별 수확한 포도를 으깨어 마세레이션 과정을 거치며 알코올 발효, 젖산 발효는 모두 4천~8천 리터 들이 큰 오크 통에서 이루어진다. 병입 후 12개월 더 숙성해 출시하며, 취향에 따라 15년 더 두고 숙성할 수 있는 잠재력을 갖고 있다.

Awards

+ 2010 | Wine Enthusiast 87점

Tip

매년 8만 병 생산하는 레드 와인으로, 달마티아 지역 흐바르 섬의 전형적인 캐릭터를 드러낸 스타일이다.