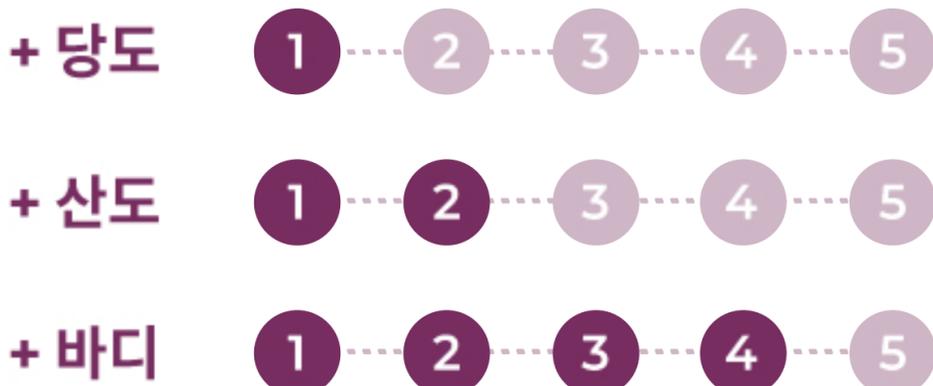




D.V Catena Cabernet Historico

디.브이 까테나 까베르네 히스토리코

고기와 가장 잘 어울리는 술은?
바로 까테나 자파타



Point

- 도밍고 비센테 카테나의 전설적인 블렌더로서의 능력을 기리기 위해 블렌딩해 만든 와인
- 남미 최초 로버트 파커 100점 획득 와이너리
- 20년 이상 장기 숙성 가능한 고품질 와인

Type	레드 와인
Country / Winery	아르헨티나 > 멘도자 / 까테나 자파타
Grape Variety	까베르네 소비뇽 97%, 까베르네 프랑 3%
Capacity	750ml
Food Matching	바비큐, 채끝 등심 스테이크, 토마토 소스 파스타, 가지 라자냐

Information

26-28 일 동안 마세라시옹을 통한 후 18개월 프렌치 오크통에서 숙성한 와인이다. 까베르네 소비뇽과 까베르네 프랑이 블렌딩 되어 부드러운 밸런스가 특징이다.

진하고 잘 익은 과실의 맛이 풍부하게 느껴지는 까베르네 소비뇽 와인으로, 루비 레드 컬러를 띠고 있으며 잘 익은 블랙 커런트, 야생 레드 베리류의 향이 풍부하다.

오래된 가죽향과, 토스트 향이 과실향과 조화를 이루며, 입속에서 오랫동안 지속되는 부드러운 탄닌과 긴 피니쉬가 특징이다.

Awards

2017 James Suckling 94점