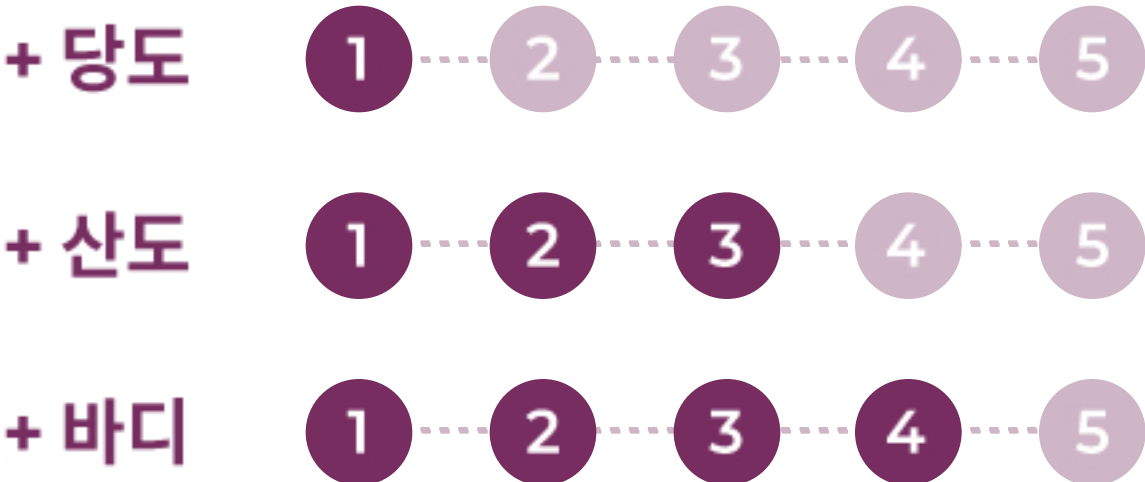




Angelica Zapata Cabernet Sauvignon

# 안젤리카 자파타 까베르네 소비뇽

100년 소유 빈야드,  
1,000m 고도의 산도 밸런스를 만나다



## Point

- 1993년 가장 오래된 고지대 포도밭에서 나온 응축된 아로마와 플레이버를 보여주는 와인
- 남미 최초 로버트 파커 100점 획득 와이너리
- 제임스 서클링 5년 연속 평균 95점 이상 획득

Type	레드 와인
Country / Winery	아르헨티나 > 멘도자 / 까테나 자파타
Grape Variety	까베르네 소비뇽 100%
Capacity	750ml
Food Matching	숙성된 치즈, 양고기 스테이크

## Information

직접 손으로 수확한 포도로 500liter 오크 배럴, 콘크리트, 스테인리스 스틸 탱크에서 10-15일 동안 26-28도에서 숙성한 와인이다. 5-10일 정도의 마세라시옹을 거쳤으며 젖산 발효 후 18개월동안 프린체 오크 배럴에 숙성한 와인이다.

진하고 잘 익은 과실의 맛이 풍부하게 느껴지는 La Piramide Cru (까베르네 소비뇽), Adrianna Cru (말벡), Nicasia Cru (말벡, 까베르네 프랑) 에서 온 3개의 Cru에서 수확한 포도로 양조한 와인이다.

진한 루비 컬러를 띠고 있으며 잘 익은 블랙 커런트, 야생 베리류의 향이 풍부하다. 오크통 숙성을 통한 오래된 가죽과 토스트 향이 과실향과 조화를 이루며, 입속에서 오랫동안 지속되는 부드러운 탄닌과 긴 피니쉬가 특징이다.