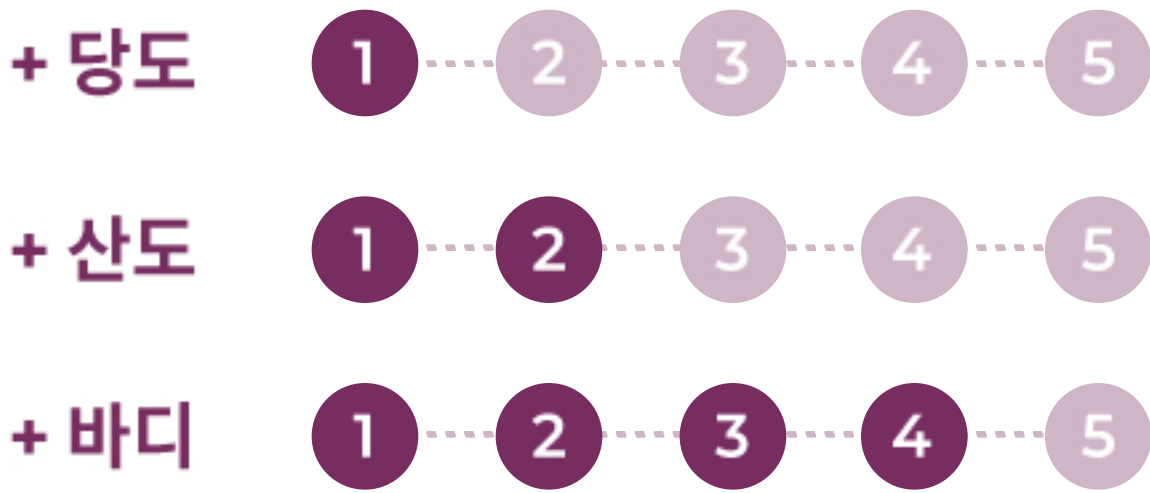




Angelica Zapata Malbec

안젤리카 자파타 말벡

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, 10년 연속 비비노 평균 4.5점

Type	레드 와인
Country / Winery	아르헨티나 > 멘도자 / 까테나 자파타
Grape Variety	말벡 100%
Capacity	750ml
Food Matching	그릴에 구운 양고기, 숙성한 치즈

Information

10도 이하의 차가운 온도에서 침용 과정을 거쳐 향을 추출하며, 18 일 동안 주스 숙성을 한 후 28-30 일 동안 후 숙성 침용과정을 거친다. 18개월 프랑스 오크 배럴에 숙성을 하며 배럴은 포도밭과 빈티지에 따라 선별하여 사용한다.

4개의 빈야드에서 수확한 말벡 포도를 블렌딩 하여 양조한 와인으로 견고하고 우아함이 특징이다.

잘 익은 자두의 맛이 부드럽게 느껴지며, La Piramide 빈야드에서 주는 블랙 베리 과실과 스파이시한 후추, 정향의 향이 풍부하다. Altamira 지역에서 주는 레드베리 과실의 우아함과 프레쉬함이 레드 베리류의 풍미를 더 높여주며, 라벤더 및 바이올렛과 같은 꽃향이 풍부하다.

진한 바이올렛 컬러와 미네랄 향, 클래식한 맛이 오랫동안 지속되며 훌륭하게 잘 어우러진다.

Awards

2000 Wine Spectator 92점, Wine Enthusiast 90점