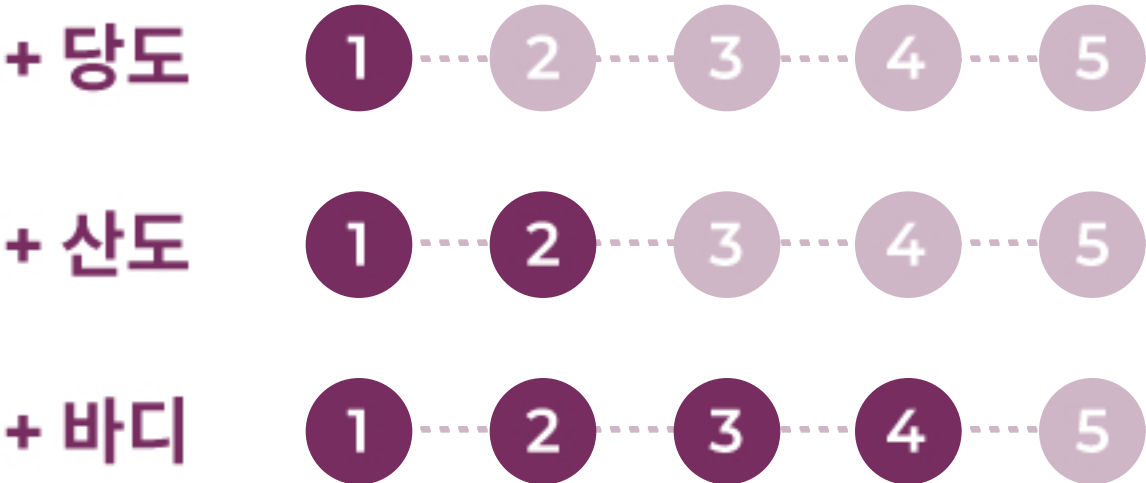




Angelica Zapata Merlot

안젤리카 자파타 메를로

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 94점

Type	레드 와인
Country / Winery	아르헨티나 > 멘도자 / 까테나 자파타
Grape Variety	메를로 100%
Capacity	750ml
Food Matching	양갈비 스테이크, 찹 스테이크 샐러드, 한우 불고기, 숙성된 치즈

Information

엄선한 이스트로 최대 29도에서 12일 동안 발효, 30일 동안 마세라시옹 과정을 거치고 프랑스 오크통 16개월 숙성한 와인이다. 각 다른 포도밭에서 수확한 메를로 포도로 블렌딩하여 양조한 와인으로 우아하고 완성도가 훌륭하다.

바이올렛 레드 컬러 빛을 띠고 있으며 잘 익은 베리류의 과실과 La Piramide vineyard에서 오는 스파이시한 향, Nicasia와 Adrianna vineyard에서 오는 화려한 블랙베리 향을 느낄 수 있다. 약간의 오크터치의 바닐라 향과 스파이스 함이 복합적으로 잘 이루어지며, 미디엄 바디 와인의 부드러운 탄닌의 여운이 오래 남는 와인이다.