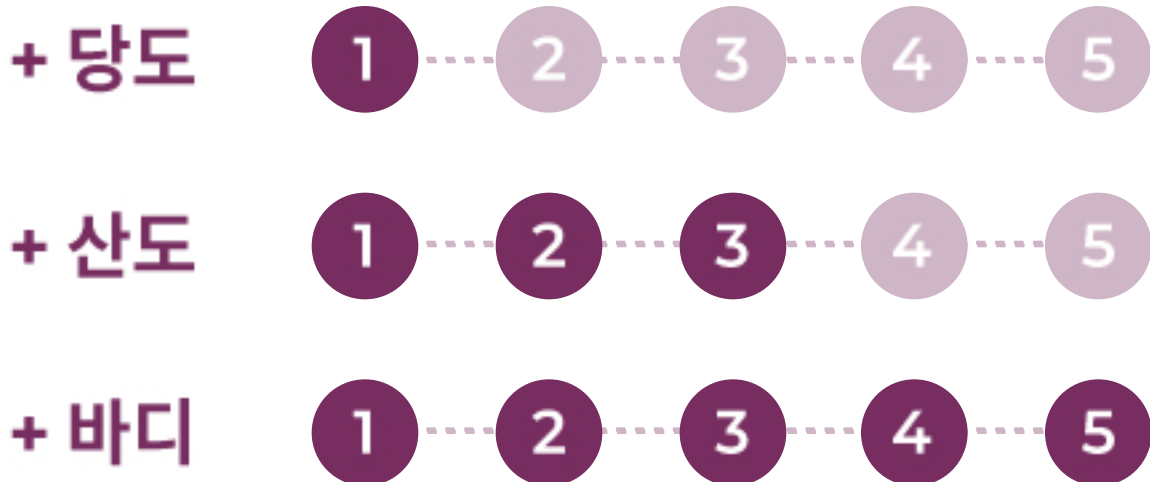




Finca el Origen Gran Reserva Malbec

# 핀카엘 오리엔 그란 레세르바 말벡

우코밸리 최초의 포도밭에서 나온 와인



## Point

- JS 91점, RP90점 고득점 와인
- 해발 1200M 이상에서 재배되는 최상의 품질과 우아함을 자랑하는 와인
- 쥐라기 시대의 바다 달팽이가 발견된 포도밭으로 한때 바다였던 포도밭에서 나온 와인

Type	레드 와인
Country / Winery	아르헨티나 > 멘도자 / 핀카엘 오리엔
Grape Variety	말벡 96%, 까베르네 소비뇽 4%
Capacity	750ml
Food Matching	후추 스테이크, 양갈비 구이, 매콤하게 요리한 미트소스 스파게티, 치즈

## Information

말벡 특유의 진한 자줏빛을 띄고 있으며, 검붉은 과일의 농축된 아로마에 바닐라, 화이트 초콜릿, 감초의 은은한 향이 오버랩되며 복합적인 풍미를 만들어준다. 입 안에서 느껴지는 볼륨감, 무게감과 은은한 오크 터치가 우아한 여운을 남긴다.

프랑스 및 미국산 오크 배럴에서 10~12개월, 병입 후 6개월 더 숙성하며 새 오크의 비율을 25%로 제한해 풍성하지만 과하지 않은 맛을 살렸다.

## Awards

2020 : James Suckling 91점  
2017 : James Suckling 93점  
2015 : Decanter 95점

**Tip** | 핀카엘 오리엔 그란 레세르바 와인은 해발고도 1200m의 최상급 밭에서 재배한 포도를 엄격하게 선별해 만든 것으로, 수확연도로부터 8~10년 더 두고 숙성시켜 마실 수 있는 잠재력을 지녔다.