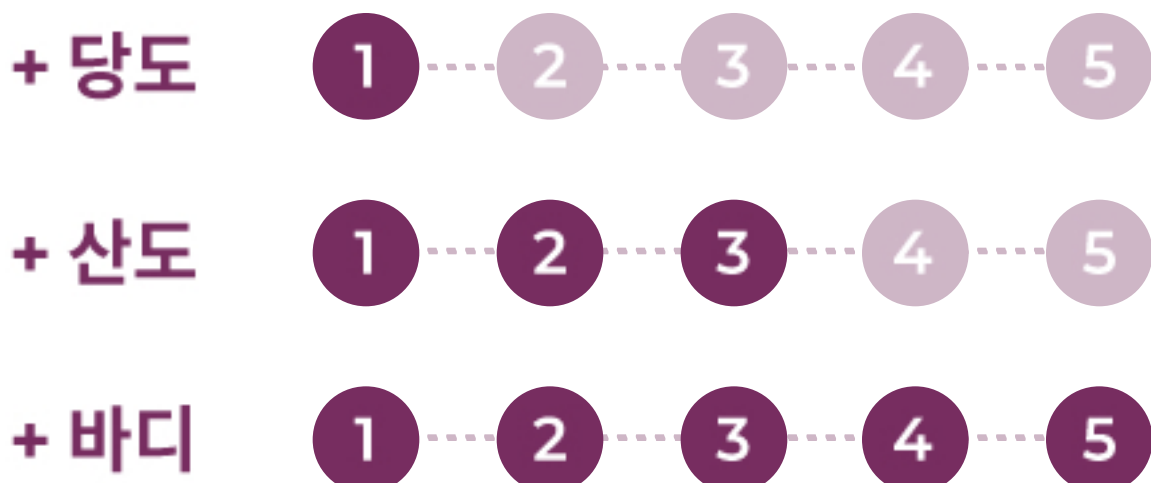




Cakebread Dancing Bear Ranch,
Howell Mountain, Napa Valley

케익브레드 댄싱 베어 랜치

로버트파커 100점 맞은
케익브레드의 정수



Point

- 나파밸리 하웰마운틴의 최상급 싱글빈야드 댄싱베어랜치의 보르도 블렌딩 와인으로 2016년 로버트 파커 100점을 받은 와인
- 이 밭에는 야생곰들이 와서 포도를 먹곤한다. 곰을 겁주기 위해 음악을 틀어놓는데, 곰들이 오히려 신나게 포도를 먹는 모습에서 착안한 와인

Type	레드 와인
Country / Winery	미국 > 캘리포니아 / 케익브레드 셀러
Grape Variety	까베르네 소비뇽 95%, 메를로 5%
Capacity	750ml
Food Matching	양갈비 구이, 쇠고기 스투, 뉴욕 스테이크

Information

높은 고도의 생산지 특성을 섬세하게 구현하기 위해 포도 나무별로 모든 포도가 완전히 익었을 때 손으로 수확한다. Free run 방식으로 즙을 얻어 스테인리스 스틸 탱크에서 발효, 21개월 간 프랑스산 오크 배럴에서 숙성한다. 절반 정도는 새 오크를 사용한다. 블랙 체리, 블루베리, 블랙베리 등 검은 계열 과일의 짙은 향과 약간의 플로럴 아로마, 숲 향이 복합적으로 오버랩된다. 입 안에서 블랙 체리, 자두 등 붉은 과일의 파워풀한 맛과 잘 다듬어진 탄닌 맛, 약간의 스파이시한 노트와 다크 초콜릿 캐릭터가 긴 여운을 남긴다. 나파 밸리에서도 최상급으로 꼽히는 마운틴 빈야드 까베르네 소비뇽의 견고함과 긴 숙성 잠재력을 느낄 수 있다.

Awards

2016 : Wine Advocate 100점
2012 : Robert Parker 99점

Tip

댄싱 베어 랜치는 나파 밸리 북쪽의 하웰 마운틴 AVA 24개 블록으로 이루어진 최상급 포도밭이다. 해발 1100에서 1900피트의 높이에 위치한 각 블록은 토질, 경사도, 일조량에 따라 까베르네 소비뇽, 메를로, 까베르네 프랑을 재배한다. 숲 한 가운데에 위치한 밭이라 야생곰들이 와서 포도를 따먹곤 한다. 곰을 겁주기 위해 포도밭 한 구석에 앰프를 갖다놓고 음악을 틀어놓는데 곰들이 무서워하지 않고 오히려 음악을 즐기는 듯한 모양새를 취하며 포도를 실컷 먹고 간다고 한다. 와인 병 라벨에도 곰이 신나게 포도를 먹는 모습을 그려 넣었다.