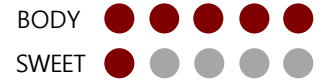


Andeluna, Pasionado Cuatro Cepas 2016

안델루나, 파시오나도 콰트로 세파스 2016 (New Label)



생산자 Andeluna
품종 말벡(Malbec) 38%, 까베르네 쇼비농(Cabernet Sauvignon) 33%
 까베르네 프랑(Cabernet Franc) 20%, 메를로(Merlot) 9%
생산지 구알타야리(Gualtallary), 멘도자(Mendoza), 아르헨티나



수상 **Tim Atkin MW – 94점(Vint.2016/2015)**
2018 Korea Wine Challenge (KWC) – Best Argentina Wine Awards(Vint.2014)
Tim Atkin MW – Best Red Blends 95점(Vint.2013)
2017 Decanter World Wine Awards – Gold Medal 95점(Vint. 2013)
2010 Argentina Wine Awards – Gold Trophy(최고의 아르헨티나 말벡)

- 안델루나 와이너리 전 제품 비건 와인(Vegan Wine) 인증
- 아르헨티나 멘도자, 우코 밸리, 투풍가토 내에서도 단, 8개의 와이너리만이 생산하는 최고의 포도밭이 위치한 구알타야리(Gualtallary)에서 안델루나의 '열정(Pasionado)' 을 담아 생산하는 플래그쉽 브랜드.
- 1,300미터 고지에 충적토, 모래, 암석 및 주로 배수가 잘되는 석회암토로 구성된 최적의 떼루아에서 생산된 4가지 품종을 블렌딩한 와인으로, 1헥타르당 4,500kg 이하의 수확량을 제한하여 고품질 실현. 수확 적정 시점은 NDVI (Normalized Differential Vegetation Index)와 토양 매핑 전도도와 같은 "정밀 포도 재배" 도구를 통한 화학적 분석 및 과실의 감각 테스트를 기반으로 최적 포인트 결정.
- 각 품종은 개별적으로 프랑스 오크통에서 12개월 동안 숙성된다(Malbec, Cabernet Sauvignon & Merlot: 50 % new, 25% 1st use, 25% 2nd use. Cabernet Franc: 60 % 1st use, 40 % 2nd use). 이후 각 품종의 특성을 조화롭게 블렌딩하여 떼루아와 와이너리의 철학이 반영된 독특한 와인으로, 탄생한 후 마지막으로 와인의 안정화를 위해 최소 8 개월 동안의 병 숙성을 거쳐 출시된다.

· Color 질고 어두운 다크 퍼플-루비 컬러
 · Aroma 스파이시, 허브, 플로랄 노트를 동반한 블랙 베리 아로마
 · Palate 파워풀하면서도 부드러운 실키한 타닌이 돋보이는 롱 피니쉬의 풀바디 와인
 · Pairing 아르헨티나식 통바비큐 요리, 소금구이 후 그릴에 구운 육류, 소시지 요리 등
 · Serving Temp. 18°C