

Andeluna, del Cuartel Cabernet Franc

안델루나, 델 콰르텔 까베르네 프랑



생산자 Andeluna
품종 까베르네 프랑(Cabernet Franc) 100%
생산지 투푹가토(Tupungato), 멘도자(Mendoza), 아르헨티나

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상

- ▶ 안델루나 와이너리 전 제품 비건 와인(Vegan Wine) 인증
- ▶ 아르헨티나 최고 높이라고 할 수 있는 멘도자 투푹가토의 1300미터 고지에서 생산된 포도로 만들어진 와인이다. 이 지역은 매우 넓은 폭의 기온차를 보여주는데, 이로 인하여 진한 향과 맛을 얻어 낼 수 있으며 자연적으로 집중도 높은 포도로 장기 숙성이 가능하다.
- ▶ 저온 침용 후 온도 조절이 가능한 스테인리스 스틸 탱크에서 천연 효모를 이용해 발효한다.
- ▶ 머스트는 양조 과정에서 매일 리프팅을 거쳐, 필요시 하루에 1~2회의 델레스타쥐(Delestage)를 진행하고 9개월 동안 프렌치 오크 배럴에서 숙성시킨다.

- Color 강렬한 버건디 컬러
- Aroma 다양한 페퍼, 향신료, 산에서 피어난 꽃 그리고 감초의 향이 특징이다.
- Palate 부드러우면서도 볼륨감 있는 텍스처와 길게 이어지는 피니쉬
- Pairing 한국식 바비큐, 구운 버섯, 부드럽게 조리된 가금류 요리, 치즈와 피자
- Serving Temp. 16°C