



Plumpjack Estate Cabernet Sauvignon

플럼잭 에스테이트 까베르네 소비뇽

유서 깊은 포도밭에서 만들어내는
나파 밸리 와인의 정수



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	레드 와인
Country / Winery	미국 > 캘리포니아 / 플럼잭 와이너리
Grape Variety	까베르네 소비뇽 95%, 뽀띠 베르도 5%
Capacity	750ml
Food Matching	양갈비, 바비큐 등 풍미가 진한 육류요리

Information

블랙 체리와 잘 익은 라즈베리의 향 가운데 세이지와 정향의 향이 느껴진다. 입 안에서 버찌, 초콜릿, 모카, 바닐라 빈, 그리고 향신료의 맛이 어우러져 풍부하면서도 균형감 있는 와인의 면모를 보여준다.

2-4일 동안 저온 침용 과정을 거친 뒤 최고 34°C에서 발효시킨다. 7-12일간 마세라시옹 과정을 거친 뒤 껍질을 제거한다. 배럴로 옮겨 젖산 발효 및 숙성을 시키고 그 중 80%는 프랑스산 새 오크 배럴에서 숙성시킨다.

와인 양조에 사용하는 오크통의 생산자들은 주로 Sylvain, Taransaud, Nadalie, 그리고 Seguin Moreau이다.

이 오크통들은 다양한 숲의 나무들을 사용했으며 미디엄 플러스와 헤비 토스트를 하여 만들었다. 이렇게 다양한 오크통 생산자, 다양한 나무, 그리고 다양한 토스트 레벨 덕분에 와인에서는 더 많은 레이어와 복합적인 아로마를 느낄 수 있다.

Awards

+ 2015 | Robert Parker 96점

+ 2014 | Robert Parker 95점, Wine Spectator 92점

Tip | 연간 6천 5백 케이스만 생산하는 부티크 와인.