Claroscuro Cabernet Franc

클라로스쿠로 까베르네 프랑

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Claroscuro	Argentina, Mendoza, Uco Valley	Dry Red	Cabernet Franc	2022

Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13.6%	16°- 18°C	6-8 yesrs	Vegan	**Vivino: 4.0** **IWC : 93점**

Winery & Wine

클라로스쿠로(Claroscuro Bodega de Arte)는 아르헨티나 멘도사의 대표적인 고지대 와인 산지인 우코 밸리에 위치한 부티크 '아트 와이너리(Art Winery)'입니다. 미술 기법인 '명암대비(Chiaroscuro)'에서 이름을 따왔으며, "와인을 양조하는 것은 그림을 그리는 것과 같은 완벽한 예술 활동이다"라는 철학으로 와인을 생산합니다. 설립자 구스타보 쿠치아라(Gustavo Cucchiara)와 현지 예술가들의 협업으로 모든 와인 레이블에는 아르헨티나 현지 화가들의 오리지널 회화 작품이 그려져 있어 시각적 즐거움을 함께 줍니다. 안데스산맥 기슭의 해발 1,054m 고지대에 자리하고 있는 포도밭은 큰 일교차 덕분에 신선한 산도와 풍부한 과실 향을 가진 고품질의 포도를 생산합니다. 테루아 고유의 정체성을 살리기 위해 단일 포도밭(Single Vineyard)의 포도만 사용하며 인간의 인위적인 개입을 최소화하여 양조합니다.
라벨은 아르헨티나 화가 Fran Neuville의 작품, '진실을 말하는 눈빛'

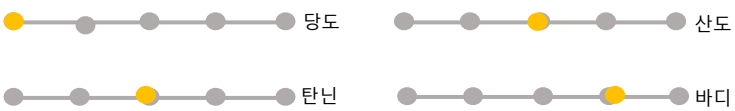
"카베르네 프랑 특유의 허브 아로마를 매력적으로 표현한 와인"

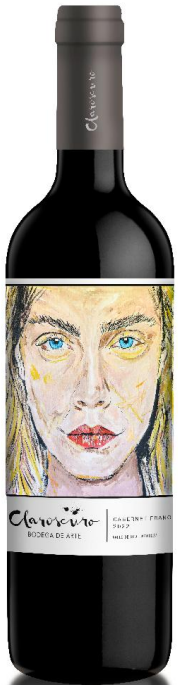
Vinification

해발 1,054m의 고지대 포도원에서 재배된 포도로 양조. 안데스 융설수와 충적암 토양이 선사하는 미네랄리티가 돋보이며, 손수확과 엄격한 선별 과정을 거쳐 생산됩니다. 저온 침용과 정교한 발효 관리를 통해 품종 고유의 향과 풍미, 그리고 풍부한 구조감을 완성했습니다. 와인의 30%는 프렌치 오크 배럴에서 9개월간 숙성하여 은은한 스파이스와 복합미를 더하고, 70%는 스테인리스 스틸 탱크에서 숙성하여 신선한 과실 향과 생동감을 살렸습니다. 오크의 우아함과 품종 본연의 신선함이 균형을 이루는 스타일입니다.

Tasting Note

바이올렛 색조가 감도는 진한 레드 컬러. 오레가노, 타임, 민트 등의 허브 향과 프렌치 오크에서 오는 바닐라, 초콜릿 향이 어우러집니다. 풍부한 질감과 좋은 집중도를 갖추고 있으며, 스파이스 풍미가 길고 부드러운 여운으로 이어지는 우아한 카베르네 프랑입니다. 자연에서 온 스파이스 노트와 프렌치 오크 숙성이 부여한 우아함이 조화를 이루며 복합적이고 세련된 풍미를 선사합니다





Analysis

pH 3.66 / TA 5.4 g/l / Residual Sugar 3.25 g/l

Food Fairing

양갈비, 쇠고기 스테이크, 오리 가슴살, 버섯리조토, 떡갈비

Comma, Wine