Claroscuro Tintas de Uco

클라로스쿠로 틴타스 데 우코

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Claroscuro	Argentina, Mendoza, Uco Valley	Dry Red	Malbec 35%, Petit Verdot 33%. Cabernet Franc 32%	2023

Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
11.2%	16°- 18°C	7-9 years	Vegan	**2026 IWSC: Bronze medal** **Vivino: 4.0**

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 렌카 바이다(Lenka Bajda)의 작품 'Mi otro cuento(나의 또 다른 이야기)'

'클라로스쿠로의 철학을 상징하는 블렌드 와인 – 3가지 품종이 빛과 그림자처럼 서로 다른 개성을 발휘하며 멘도사 테루아의 조화와 균형을 표현'

Vinification

해발 1,054m의 고지대 포도원에서 재배된 포도를 손수확하며 각 품종은 개별적으로 양조됩니다. 7~8℃에서 24시간 동안 침용 후 25~27℃에서 온도 조절 발효를 진행한 후 젖산 발효를 거쳐 질감과 복합성을 높입니다. 말벡과 카베르네 프랑은 과실의 순수한 풍미를 유지하기 위해 스테인리스 스틸 탱크에서 숙성하며, 쁘띠 베르도는 구조감과 복합성을 부여하기 위해 2~3년 사용한 프렌치 오크 배럴에서 6개월간 숙성합니다. 이후 각기 다른 방식으로 숙성된 와인을 블렌딩하여 균형 잡힌 최종 와인을 완성합니다.

Tasting Note

바이올렛 빛이 감도는 짙은 붉은 색. 체리와 자두를 연상시키는 붉은 과실 향이 풍부하게 느껴지며, 은은한 꽃 향과 스파이스 뉘앙스가 더해집니다. 쁘띠 베르도의 프렌치 오크 숙성에서 비롯된 바닐라 향이 복합미를 더합니다. 입안에서는 우아한 첫인상과 함께 쁘띠 베르도가 제공하는 탄탄한 구조감, 카베르네 프랑이 부여하는 균형 잡힌 산도, 말벡의 풍부한 과실미가 조화를 이룹니다. 여운은 길고 지속적이며 균형감 있게 마무리됩니다.



당도 ●○○○○ 산도 ○○●○○

탄닌 ○○○●○ 바디 ○○○●○

Analysis

pH 3.4 / TA 6.5g/l / Residual Sugar 1.2g/l

Food Fairing

양갈비, 숯불 갈비, 너비아니, 라자냐, 버섯 리조토, 라구 파스타

Comma, Wine