



Petaluma, Yellow Label Coonawarra Cabernet Merlot

페탈루마, 옐로우 라벨, 쿠나와라 까베르네 멜롯



Winery Description and History

쿠나와라에서 피카딜리 밸리의 와이너리로 포도를 옮겨 꼭지를 따고 파쇄하고 차게 식힌 후 껍질과 줄기, 씨를 포함한 용액을 4일간 발효조에서 차게 둬으로써 색상을 추출하고 향과 풍미를 강화한 후에 선별한 효모를 넣어 초기 발효합니다. Potter head ing-down-board식 발효조를 사용해 발효 중에 포도 껍질 등을 바닥으로 가라앉혔다가 하루 한 번씩 발효액을 발효조에서 빼내어 다시 펌프하여 넣음으로써 포도 껍질을 위쪽으로 다시 떠올려 색과 맛, 탄닌을 추출합니다. 이렇게 약 2주간 알코올 발효한 후 용액을 껍질과 함께 며칠간 다시 둔 후 당분이 건조된 발효 와인을 비우고 껍질을 압착하여 배럴에 담고 효모를 넣어 젖산 발효시킵니다. 2013 빈티지에는 주로 D&J 오크통(225L)을 사용하였으며, 그외 세갱 모로(Seguín Moreau), 타랑 소(Taransaud)와 시루그(Sirugue) 통도 사용하였습니다. 와인을 충분히 오크 숙성한 후 구획별로 블렌드하며 계란 흰자로 정제하고 필터링하여 병입합니다.



Region	Coonawarra / Australia
Variety	Cabernet Sauvignon 73%, Merlot 19%, Shiraz 8%
Vintage	2013
Alcohol / Size	14.5% / 750ml
Soil	붉은토양(테라로사)
Vinification	22개월 프렌치 오크 숙성(225리터 용량)
Color	짙은 루비색
Nose	스파이스와 검은 과일 및 체다향이 감도는 블랙커런트와 자두향
Palette	깊고 풍부한 맛과 함께 우아함과 유연함이 담겨 있으며 부드러운 탄닌이 느껴짐
Food	소, 양, 사슴 등의 스테이크 요리, 가금류, 파스타와 잘 어울린다.
Awards	WS: 87 Points (2004 Vin) JH: 94 Points (2008 Vin, 2007 Vin), 96 Points (2010 Vin) 2010 International Wine Challenge : Gold (2007 Vin) Lanton's Classification VI: Excellent



1999

VINTAGE KOREA