



‘프랑스 그랑크뤼 + 포르투갈 최고 와이너리의 만남’

크리세이아

Chryseia

지역	포르투갈 > 도우로		
포도품종	토리가 나시오날 70% 토리가 프란카 30%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	블랙 체리, 장미향과 삼나무향을 풍기며 훌륭하게 숙성된 비단같은 탄닌과 긴 여운을 주는 지속적인 아로마는 매우 부드러워 와인의 우아함을 한층 더 높여 준다.		



제품설명



2014년 와인 스펙테이터 TOP 3로 선정된 크리세이아는 포르투갈 와인의 우수성을 본격적으로 알린 와인이다. 2000년 첫 빈티지 출시, Chateaux Cos d'Estournel 의 오너이자 와인 메이커 프랏츠 가문의 '브루노 프랏츠' 가 보르도 블렌딩 스타일로 심혈을 기울여 출시한 와인이다. "크리세이아"는 그리스어로 "황금"을 의미하며 이는 포르투갈 "두오로 (Douro)" 지역의 어원인 "황금"과 동일한 의미를 전달한다.

와이너리



1999년 포트와인이 아닌 최고의 도우로 (Douro) DOC 와인을 생산하겠다는 목적으로 두 가문이 만나 프랏츠 앤 시밍턴 (Prats & Symington) 와이너리를 탄생시켰다. 로고의 P는 전설적인 Chateaux Cos d'Estournel 의 오너였던 와인 메이커 프랏츠 가문의 이니셜을 나타내며 S로고는 1882년에 포르투갈에 정착하여 1914년 Warre's (Dow's, Graham's 등의 포트와인을 소유)를 획득한 가문이자 세계적인 가족 경영 와이너리들의 모임인 '와인명가협회 (Primum Familiae Vini)'의 유일한 포르투갈 와이너리인 시밍턴 패밀리리의 이니셜이다. 두 가문의 합작으로 구성된 P+S는 도우로 (Douro)에서 가장 아름답기로 유명한 Quinta de Roriz (42.9ha) 와 Quinta da Perdiz (22.8ha) 빈야드에서 포르투갈 토착 포도 품종으로 보르도 스타일의 블렌딩 와인을 생산하며 도우로 (Douro) 지역의 새로운 물결을 일으키는데 선구적인 역할을 하고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.