



‘칠레 그랑크뤼, 그란데스 비노스 데 산페드로’

알타이르

Altair

지역	칠레 > 센트럴 밸리 > 라펠 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 95% 까르미네르 2% 까베르네 프랑 2% 시라 1%		
알코올	14.1%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	깊은 루비 레드 컬러를 띠며, 라즈베리, 체리 등 프레쉬한 붉은 과실류의 아로가 강렬하게 발산되며, 오크 향이 매우 우아하게 잘 어우러진다. 기분 좋은 산도감과 알코올, 바다, 부드러운 질감의 탄닌의 밸런스가 훌륭하며 매우 집중된 팔레트와 긴 여운을 주는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식		



제품설명



안데스의 별, 알타이르

안데스 산맥 위 별이 가득한 하늘에서 영감을 받아, 수 백만 년에 걸친 화산 폭발과 강력한 지진으로 형성된 토양이 있는 카차포알 안데스 밸리에 포도나무를 심었고, 카차포알 테루아의 다채로움을 담은 블렌드 와인이 탄생되었다.

와인은 총 22개월 동안 숙성되며, 처음 16개월 동안은 225리터 프랑스산 오크배럴(새 오크 50%, 사용한 오크 35%)에서 숙성했으며, 15%는 Foudres에서 숙성되었다. 오크 토스트의 수준과 나무의 종류는 각 품종과 테루아에 맞게 조정된다. 그런 다음, 테이스팅을 통해, 최종블렌드가 결정되고, 모든 와인은 2,000리터 Foudres에서 6개월 간 더 숙성 후 병입된다.

수상내역



2021 빈티지 제임스 서클링 James Suckling 96점
2021 빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 97점
2021 빈티지 데스콜차도스 Descorchados 98점

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