



‘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°C		
테이스팅 노트	깊은 루비 레드 컬러를 띄며, 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 떼루아의 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 토티의 수준과 나무의 종류는 각 품종과 떼루아에 맞게 조정된다. 그런 다음, 테이스팅을 통해, 최종블렌드가 결정되고, 모든 와인은 2,000리터 Foudres에서 6개월 간 더 숙성 후 병입된다.

수상내역



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

선보이고 있으며, 매 년 한정된 수량만이 생산되는 리미티드 와인이다.

와이너리

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



1865년에 설립된 산페드로 와이너리는 그룹을 대표하는 최고의 아이콘 와인만을 엄선하여 새로운 특급 와이너리 '그란데스 비노스 데 산페드로 (산페드로 최고의 와인들)'를 새로이 설립하였다. 그란데스 비노스 데 산페드로는 천혜의 와인 산지라 일컬어지는 칠레 떼루아의 다양성과 개성을 최대한 표현하고자 설립되어, 포도재배, 수확에서 양조, 그리고 레이블링까지 모든 과정에 인고의 노력과 정성을 기울인다.

일일이 손으로 수확한 포도는 와이너리로 옮겨져 중력에 의해 탱크로 옮겨지고 알코올 발효과정을 진행한다. 발효와 오크숙성이 끝난 와인은 병입된 후 기계를 이용하지 않고 한 병, 한 병 모두 숙련된 와이너리의 직원들이 레이블링 작업을 진행한다. 이러한 일련의 정성과 노력으로 탄생한 그란데스 비노스 데 산페드로는 칠레를 대표하는 최상급 프리미엄 레드와인 5종을