



‘칠레 그랑크뤼, 그란데스 비노스 데 산페드로’

시데랄

Sideral

지역	칠레 > 센트럴 밸리 > 카차포알 밸리		
포도품종	가베르네 소비뇽 72% 시라 18% 카베르네 프랑 4, 뽀띠 베르도 3% 카르미네르 3%		
알코올	14.3%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	깊고 진한 루비빛을 띄며, 체리, 블랙 커런트 등 잘 익은 검붉은 과실류의 아로마가 강렬하게 나타나며, 은은하게 삼나무향이 뒤를 따른다. 입 안 가득 프레쉬함과 주시함을 느낄 수 있으며, 탄탄한 탄닌과 산도감까지 뛰어나, 밸런스가 매우 좋으며, 벨벳같은 섬세함과 함께 긴 여운이 무게감 있게 펼쳐지는 와인이다.		



제품설명



‘별자리’를 의미하는 라틴어 ‘Sideralis’에서 유래된 시데랄은, 하늘에 보이는 모든 별자리 뒤편에 존재하는 섬세하고 완벽한 균형을 상징하며, 각각의 포도들의 특징을 최대한 살려 블렌딩하며, 완벽한 조화와 시너지를 최대한 끌어올려, 탁월한 품질의 와인을 구현합니다.

90%는 225리터(미디엄-토스트) 프랑스산 오크배럴(20% New/ 80% Used)에서, 10%는 2,000리터 프랑스산 오크통(Foudres)에서 14개월 간 숙성한다.

수상내역



2022빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 93점
2022빈티지 데스콜차도스 Descorchados 96점
2021빈티지 95점

와이너리



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 선보이고 있으며, 매 년 한정된 수량만이 생산되는 리미티드 와인이다.

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