



‘칠레 해안지역 가장 우수한 와이너리 선정’

## 레이다 레세르바 소비뇽 블랑

Leyda Reserva Sauvignon Blanc

|         |   |          |        |
|---------|---|----------|--------|
| 지역      | 칠레 > 산 안토니오 > 레이다 밸리  |          |        |
| 포도품종    | 소비뇽 블랑 100%   |          |        |
| 알코올     | 13.5%   | 용량       | 750ml  |
| 등급      | D.O. Valle de Leyda   | 시음 적정 온도 | 7-10°C |
| 테이스팅 노트 | 열은 옐로우 컬러를 지녔으며, 미네랄 풍미와 레몬, 라임 등 시트러스, 그리고 약간의 허브 풍미가 매력적인 와인이다. 조개요리, 해산물 요리와 좋은 페어링을 보여준다. |          |        |
| 페어링 TIP | 해산물 / 흰 살 생선 / 샐러드 / 익힌 채소  |          |        |



### 제품설명



레이다 와이너리는 칠레의 다른 와이너리들과 달리 뛰어난 품질을 보여주고자 레세르바 등급의 와인부터 생산하고 있다. 각 포도 품종의 본질을 가장 잘 표현할 수 있는 지역에서 생산된 포도를 선별하여 만들어지는 프리미엄 와인으로, 3월 2째 주 수확하여 전체 포도의 50%는 꼭지를 제거하고, 나머지 50%는 와인에 복합미를 부여하기 위해 포도송이째로 압착을 진행한다. 그 후, 과일 풍미의 신선함을 살리기 위해 8-10°C 사이에서 저온 발효 진행하여 병입을 진행한다.

### 수상내역



2023빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점  
2023빈티지 데스콜차도스 Descorchados 91점  
2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

### 와이너리



1998년 "레이다 밸리"에 설립된 레이다 와이너리는 오늘날 현대 칠레와인의 혁신의 아이콘으로 인정받고 있다. 전통적으로 매우 건조한 레이다 밸리는 포도를 재배할 수 없는 곳이었으나 이 지역의 잠재된 가능성을 확신한 레이다 와이너리는 마이포강으로부터 8km에 이르는 수송관을 건설하는 대대적인 투자를 단행함으로써 이 지역 최초의 포도원을 조성하며, 새로운 프리미엄 재배지를 개척했다.

레이다 와이너리의 막대한 투자와 노력을 인정받아 2002년 5월 드디어 칠레 정부에서는 와이너리 이름을 넣어 '레이다 밸리'라는 D.O.를 공식적으로 발표하였고, 오늘날 서늘한 기후(Cool Climate)의 특급 프리미엄 와인을 대표하는 산지로 칠레 뿐만 아니라 세계적으로 각광받고 있다.

기준과 차별화 되는 새로운 스타일의 피노 누아 및 화이트 와인으로 큰 인기를 끌고 있는 레이다 와이너리는 세계적인 주류 전문지 'Drink International'에서 '세계에서 가장 존경 받는 50대 와이너리'에 2013년, 2014년 2년 연속 선정되면서 세계무대에서도 그 진가를 인정받고 있다.

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