



‘칠레 해안지역 가장 우수한 와이너리 선정’

레이다 레세르바 샤르도네

Leyda Reserva Chardonnay

지역	칠레 > 산 안토니오 > 레이다 밸리		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	7-10℃		
테이스팅 노트	페일 옐로우와 골드 사이의 컬러를 지녔으며, 서양배, 키위 등의 열대과일 풍미, 입 안에서는 크리미한 질감과 약간의 당도감이 느껴지며, 프레시한 산도감과 긴 피니시가 인상적인 와인이다. 해산물류, 버터리한 풍미의 치즈와 좋은 페어링을 이룬다.		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 익힌 채소/ 매운 음식/ 과일		



제품설명



레이다 와이너리는 칠레의 다른 와이너리들과 달리 뛰어난 품질을 보여주고자 레세르바 등급의 와인부터 생산하고 있다. 과일의 신선한 풍미를 살리기 위해 8-10도 사이의 저온에서 스테인레스 스틸 탱크 발효 진행하며, 레이다 밸리 샤르도네 특유의 낮은 pH와 산도감을 살리기 위해 유산 발효 (malolactic fermentation) 를 진행하지 않는다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.