



‘칠레 해안지역 가장 우수한 와이너리 선정’

레이다 코스타탈빈야드 가루마 소비뇽 블랑

Leyda Coastal Vineyard Garuma Sauvignon Blanc

지역	칠레) 아콩카구아 샌 안토니오) 레이다밸리		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	D.O. Valle de Leyda	시음 적정 온도	7-10℃
테이스팅 노트	열은 옐로우 컬러를 지녔으며, 우아한 시트러스와 미네랄 풍미, 그리고 허브, 약간의 스파이시한 풍미가 조화롭게 어우러져 있으며, 혀에서는 크리미한 질감과 산뜻한 산도감이 인상적인 와인이다.		
페어링 TIP	익힌해산물/생해산물/흰살생선/익힌채소		



제품설명



싱글빈야드 레인지는 레이다 밸리의 페루아를 대표하는 와인으로 엄선된 구획의 단일 포도밭에서 생산된 포도만을 사용하여 각각의 와인을 만들기 때문에 보다 우아하고 복합미가 뛰어난 와인으로 탄생된다.

수확은 모두 손수확으로 진행되며, 당도가 21.4-22.0 Brix에 도달하였을 때 수확을 진행한다. 수확된 포도 중 최상의 상태를 가진 포도만 선별하여 양조를 진행하며 섬세함을 유지하기 위해 낮은 압력으로 조심스럽게 압착을 진행한다. 크리미한 질감과 풍부한 미감을 위하여 7개월간 바토나쥬 과정을 거치며 총 원액의 약 20%가량은 대형 배럴에서 숙성한 원액과 함께 블렌딩하여 복합미를 높였다

수상내역



2014빈티지 로버트 파커 Robert Parker 90점
2013빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 93점
2013빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점

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