



‘칠레 해안지역 가장 우수한 와이너리 선정’

## 레이다 싱글빈야드 라스 브리사스 피노누아

Leyda Single Vineyard Las Brisas Pinot Noir

|          |                                                                                                       |    |       |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 지역       | 칠레 > 산 안토니오 > 레이다 밸리                                                                                  |    |       |
| 포도품종     | 피노누아 100%                                                                                             |    |       |
| 알코올      | 14%                                                                                                   | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 13~15℃                                                                                                |    |       |
| 테이스팅 노트  | 미디엄 루비 빛깔을 지녔으며, 라즈베리, 체리 등 검은 과일 풍미와 약간의 스파이시한 향신료 풍미가 더해져 있다. 상큼한 산도와 풍만한 바디감 그리고 긴 피니쉬가 인상적인 와인이다. |    |       |
| 페어링 TIP  | 붉은 육류/ 치즈                                                                                             |    |       |



### 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.

3월 2~3째주에 수확 (22.8~24° Brix에 도달 시)하여 포도 송이 째 압착 진행 후 스테인레스 스틸 탱크에서 10℃ 이하의 저온 침용 작업 진행한다 (50%는 Open Tank, 50% Closed Tank). 24~26℃ 사이의 콘크리트 vat에서 약 10개월 간 숙성한 후 스테인레스 스틸 탱크(46%)와 배럴(26%), 콘크리트 vat(18%)에서 각각 숙성한 와인을 블렌딩한 후 최종 병입한다.

### 수상내역



2020빈티지 데스콜차도스 Descorchados 93점  
2019빈티지 데스콜차도스 Descorchados 94점  
2019빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 93점

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