



‘칠레 해안지역 가장 우수한 와이너리 선정’

레이다 코스탈 빈야드 카넬로 시라

Leyda Single Vineyard Canelo Syrah

지역	칠레 > 산 안토니오 > 레이다 밸리		
포도품종	시라 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	D.O. Valle de Leyda	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	바이올렛 빛깔을 지닌 짙은 루비 컬러이며, 검은 과일 풍미와 함께 백후추, 월계수 잎, 제비꽃 향 등 후각적인 풍미와 매우 신선한 과일 그리고 프렌치 오크 숙성에서 기인한 바닐라, 초콜릿 등의 복합적인 풍미가 매력적인 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.

4월 2째 주 손 수확 진행 (상대적으로 매우 늦은 수확 시기)하여 전체의 15%는 포도송이 깨 압착을 진행한다. 약 4-5일 간 8~10℃ 사이로 조절된 스테인레스 스틸 탱크에서 저온 침용 작업 진행 후 225L 바리크 (프렌치 오크)에서 숙성하여 약 14개월 간 추가 숙성 후 병입을 진행한다.

수상내역



2022빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 92점
2022빈티지 데스콜차도스 Descorchados 92점
2020빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 92점

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