'칠레 프리미엄 시라'

그라바스 델 마이포 시라

Gravas Del Maipo Syrah

지역	칠레 〉 센트럴 밸리 〉 마이포 밸리		
포도품종	시라 93% 까베르네 소비뇽 7%		
알코올	14.8%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	붉은 과실 향, 꽃 향기와 약간의 스모크 향이 주를 이룬다. 입 안에서는 프레쉬한 산도와 섬세하면서 부드러운 탄닌이 조화롭게 느껴진다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 익힌 채소, 단단한 치즈, 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

그라바스(Gravas)는 자갈(Gravel)이란 뜻으로 마이포 밸리의 자갈 토양을 의미한다.
높은 배수력의 척박한 토양에 깊게 뿌리 내린 시라는 여러 토양이 주는 복합적인 향과 미네랄이 특징이며, 프렌치 오크통에서 14개월 이상 숙성된다.

수상내역

2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점
2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점 제임스 서클링(James Suckling) Top 100 Chile, 36위
2018빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 94점 TOP 100 선정

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