



‘칠레 해안지역 가장 우수한 와이너리 선정’

레이다 코스타빈야드 가루마 소비뇽 블랑

Leyda Coastal Vineyard Garuma Sauvignon Blanc

지역	칠레 > 아콩카구아 산 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 크림미한 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. 크림미한 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

와이너리



1998년 "레이다 밸리"에 설립된 레이다 와이너리는 오늘날 현대 칠레와인의 혁신의 아이콘으로 인정받고 있다. 전통적으로 매우 건조한 레이다 밸리는 포도를 재배할 수 없는 곳이었으나 이 지역의 잠재된 가능성을 확신한 레이다 와이너리는 마이포강으로부터 8km에 이르는 수송관을 건설하는 대대적인 투자를 단행함으로써 이 지역 최초의 포도원을 조성하며, 새로운 프리미엄 재배지를 개척했다. 레이다 와이너리의 막대한 투자와 노력을 인정받아 2002년 5월 드디어 칠레 정부에서는 와이너리 이름을 넣어 '레이다 밸리'라는 D.O.를 공식적으로 발표하였고, 오늘날 서늘한 기후(Cool Climate)의 특급 프리미엄 와인을 대표하는 산지로 칠레 뿐만 아니라 세계적으로 각광받고 있다. 기존과 차별화 되는 새로운 스타일의 피노 누아 및 화이트 와인으로 큰 인기를 끌고 있는 레이다 와이너리는 세계적인 주류 전문지 'Drink International'에서 '세계에서 가장 존경 받는 50대 와이너리'에 2013년, 2014년 2년 연속 선정되면서 세계무대에서도 그 진가를 인정받고 있다.

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