



‘칠레 해안지역 가장 우수한 와이너리 선정’

레이다 코스탈 빈야드 팔라리스 힐 샤르도네

Leyda Coastal Vineyard Falaris Hill Chardonnay

지역	칠레 > 아콩카구아 > 산 안토니오		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	열은 옐로우 컬러를 지녔으며, 레몬, 라임 등 시트러스의 지배적인 풍미와 함께 오렌지 껍질, 흰꽃, 프렌치 오크 숙성에서 기인한 아몬드 풍미가 와인에 복합미를 더한다		
페어링 TIP	익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 익힌 채소		



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 16일에서 28일 사이, 포도가 22.8~23.5 Brix에 도달하였을때 손수확 진행되며, 최상급의 포도만 선별하여 양조 진행한다. 송이째 낮은 기압으로 압착을 진행하며 콘크리트와 프렌치 오크 배럴에서 16~17개월간 발효를 진행한다. 배럴에서 발효한 와인은 와인의 풍부한 볼륨감과 크리미한 질감을 부여하며 콘크리트 발효 진행한 원액은 미네랄리티와 생동감과 과일의 순수함을 부여한다. 두 개의 다른 발효조에서 발효를 진행하고 블렌딩함으로 인하여 스파이시한 노트와 입 안에서 훌륭한 구조감을 선사해준다.

수상내역



2022빈티지 데스콜차도스 Descorchados 93점
2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
2022빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 93점

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