



‘완벽한 와인을 향한 끝없는 탐험, 로스트 바인’

로스트 바인 레드

LOST VINES RED

지역	스페인) 까탈루냐		
포도품종	까리냥 가르나차		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~17℃		
테이스팅 노트	체리·자두 같은 붉은 과실과 스파이스 풍미, 균형 잡힌 산도와 동시에 바닐라와 토스트 뉘앙스를 지닌다. 탄닌은 낮아 부담 없이 즐기기 좋으며, 다크 체리와 블랙 페퍼에 오크 풍미가 어우러지고 톡톡 터지는 과실미와 밝은 산도가 두드러진다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 익힌 해산물 / 붉은 살 생선 / 부드러운 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



로스트 바인은 토레스 가문 3세대 와인메이커, 돈 미겔 토레스 카르보의 모험 정신과 끈기를 기리는 오마주다. 1950년대, 그는 전설적인 자동차와 함께 최고의 포도밭을 찾아 끊임없이 여행하며 자신만의 와인을 만들었고, 그의 비전과 집념은 스페인 문화에 한 획을 그었다. 그로부터 70년이 지난 지금 로스트 바인은 이 이야기를 새기기 위해 와인을 향한 끝없는 도전과 모험으로 한 사람에게 경의를 표하고 있다.

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