



‘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 과일과 스파이스 풍미, 균형 잡힌 산도와 동시에 바닐라와 토스트 뉘앙스를 지닌다. 탄닌은 낮아 부담 없이 즐기 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.

와이너리



토레스 파밀리아 와이너리는 1870년 스페인 페네데스의 빌라프랑카 델 페네데스에서 설립되었지만, 그 뿌리는 16세기로 거슬러 올라간다. 다섯 세대를 이어오며 가족 와이너리의 정체성을 지켜왔고, 오늘날 우리의 와인은 전 세계적으로 높은 명성을 얻고 있다. 브랜드 비즈니스는 1928년부터 시작되었으며, 오랜 세월을 걸쳐 발전시켜 온 증류 기술과 술레라 숙성 방식은 깊이 있는 풍미와 균형감을 만들어낸다. Drinks International 2022에서 3년 연속 전 세계 판매 1위 & 트렌드 1위 브랜드로 선정되는 영예를 안았으며, 오늘날 토레스 브랜드는 단순한 주정이 아닌, 전통과 혁신을 동시에 담아내는 스페인 가문의 상징으로 남아 있다.

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