



‘완벽한 와인을 향한 끝없는 탐험, 로스트 바인’

로스트 바인 화이트

LOST VINES WHITE

지역	스페인 > 까탈루냐		
포도품종	그르나슈 블랑 파렐라다		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	레몬 블라썸·화이트 플라워·시트러스 향과 배·복숭아·살구 같은 과실 풍미를 지니며, 부드럽고 가볍게 즐길 수 있는 스타일부터 오일리한 질감과 높은 산도를 가진 미디엄 바디까지 다양하다. 피니시는 대체로 깨끗하고 산뜻하거나 미네랄리티가 돋보이며, 높은 산도와 크리스피함과 함께 산뜻한 미네랄리티로 마무리 된다.		
페어링 TIP	익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈		



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 뒤워서 보관하시기 바랍니다.