

WINERY

와이너리

1930년 부터 이어져 내려온 가업을 잇기 위해 중년의 세 자매가 1996년 설립한 테라마터(Terramater) 와이너리는 '대지의 어머니' 라는 뜻으로, 뛰어난 페루아에서 섬세하고 엄격한 관리를 통해 평균수령 70년 이상 된 고목의 포도나무에서 와인을 생산하고 있다.

테라마터는 전통적인 칠레의 탑 퀄리티 와인을 대표하는 와이너리로 자연을 경외하고 동경하는 마음으로 안데스 산맥의 청정자연과 좋은 페루아를 이용하여 최고의 와인을 생산하며 품질에 대한 혁신으로 빈야드에서 최고의 와인을 생산하기 위해 언제나 노력하고 있다

WINE INFO

와인 정보



Maipo Valley, Chile
칠레, 마이포 벨리



Alcohol 알코올 14.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Cabernet Sauvignon
까베르네 쇼비농 100%

- DESCORCHADOS Points 91P (21빈티지)
- CVA(Club De Amantes Del Vino) Points 93P (21빈티지)

Winemaking 와인메이킹

- 섬세하고 절제된 오크의 사용으로 풀바디하고 복합적인 풍미의 와인 레인지
- 칠레의 프리미엄 레드 와인산지 마이포 벨리의 포도사용
- 저온침용(Cold Maceration)을 5일 동안 하여 좋은 타닌과 더 복합적인 아로마, 짙은 색을 추출함
- 선별된 효모를 사용하여 하루에 3차례 탱크안의 포도를 뒤섞어줌 (펌핑오버 : 와인 탱크안의 포도를 뒤섞어서 복합적인 향과 아로마 추출)
- 발효 후, 1번 사용한 오크와 2번 사용한 오크배럴에 12~14개월 동안 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

보랏빛이 감도는 짙은 루비레드

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

잘 익은 붉은 과실류와 검은 과실류의 짙고 풍부한 아로마와 발사믹, 스파이스류의 뉘앙스가 감돈다

Palate 맛

잘 숙성되고 벨벳같이 부드러운 타닌이 적당한 산도와 좋은 구조감을 이루며 풀바디 와인으로 매우 농밀하며 긴 여운이 느껴진다

Serving Tip 와인 팁

17-18 도의 실내온도에서 음용, 마시기 1시간 전에 병 브리딩 권장

훈제한 콜드컷 육류, 가금류 요리, 그릴에 구운 육류와 잘 어울림

