

## WINERY

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

## 와이너리

## WINE INFO

## 와인 정보



Maipo Valley, Chile  
칠레, 마이포 벨리



Alcohol 알코올 13 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 White  
Sauvignon Blanc 소비뇽 블랑 .... 100%

Awards 수상내역  
- CVA(Club De Amantes Del Vino) Points 90P

## Winemaking 와인메이킹

- 가벼운 오크숙성으로 바디감과 과일 향을 잘 살린 와인 레인지,
- 칠레의 프리미엄 와인산지 마이포 벨리의 포도사용
- 생산량을 제한과 잘 익은 포도만 선별하여 구조감이 좋고 신선함이 잘 살아있다
- 선별된 이스트의 사용과 저온에서 발효하여 과일 향을 잘 살렸다
- 발효가 끝난 와인은 이스트와 같이 숙성하는 수르-리(Sur-Lees)기법으로 두 달 동안 숙성한다.

## TASTING NOTE

## 시음 노트

Sight 색감 Dry 1 2 3 4 5 Sweet

녹색 빛이 감도는 연한 옐로우 컬러 Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

산미가 매력적인 그린 애플, 패션후르츠의 상큼한 아로마와 허브류의 뉘앙스가 잘 조화되어 있고 미네랄 톤이 느껴진다

Palate 맛

입 안을 상큼하게 적시는 시트러스류의 과일 향과 산뜻한 산미가 인상적이며 과실의 지속적인 여운이 좋은 밸런스를 이루는 와인

## Serving Tip 와인 팁

12 도에서 차게 chilling하여 음용

식전주 또는 크림소스를 곁들인 파스타, 연어 또는 지방이 많은 생선요리, 라끌레르 또는 고다 치즈를 이용한 풍류요리와 잘 어울림

