

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 쇼비농 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