

## 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 13.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Cabernet Sauvignon  
까베르네 소비뇽 ..... 100%

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

## 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

