



GS 야라 벨리 피노 누아

자이언트 스텝스 피노 누아

Giant Steps Pinot Noir

- 와이너리 Giant Steps
- 국가 호주
- 지역 빅토리아주, 야라벨리 91.5%
센트럴오타고주, TOSQ 올가닉 8.5%
- 포도품종 피노 누아 100%
- 타입 레드
- 알코올 13.5%
- 용량 750ml
- 숙성 8개월 프렌치오크통(10% new, 90% older)



Tasting Notes

- 맑고 투명한 루비색을 띠며 붉은 체리, 붉은 커런트, 스파이시한 아로마가 다크 초콜릿 향과 어우러짐.
- 블루베리, 다크 체리, 서양자두의 아로마가 붉은 감초, 커피 향등과 함께 복합적으로 어우러지며 부드러운 탄닌은 전체적인 균형감을 잡아주며 피니쉬는 길게 여운을 남김.

수상내역

❖ 2019 빈티지 -

특징

- 100% 손으로 수확한 포도를 3~4일의 침용과정 후 토착효모(indigenous yeast)를 사용하여 Oak Vats와 스테인레스 스틸 발효기에서 각각 Open Fermentation 진행. 포도의 40%는 송이째 발효.
- 중력을 이용한 Delestage, 섬세한 Hand Plunge와 Pigeage 진행.
- 100% 젖산발효 후 8개월의 프렌치오크통 숙성을 거친 후 여과(filtration) 없이 병입.
- 와인의 구조감을 위해 뉴질랜드 센트럴오타고의 올가닉와이너리 TOSQ의 피노누아를 8.5% 블렌딩 함.
- 셀러링은 향후 6년 가능.