

LOVEBLOCK Central Otago Pinot Noir

러브블럭 센트럴 오타고 피노 누아

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Loveblock	Newzealand, Central Otago	Dry Red	Pinot Noir	2020
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13.5%	14°- 16 °C	Up to 10 years	Sustainable Vegan Friendly	WS: 93 WE: 92

Winery & Wine

뉴질랜드 와인의 거장, 김 크로포드가 자신의 브랜드 '김 크로포드'를 다국적기업에 매각한 후, 포도재배 전문가인 아내와 함께 필생의 역작으로 말보로의 언덕 꼭대기에 조성한 와이너리가 바로 러브블럭입니다. '사랑으로 키워 정성으로 만든다'라는 모토로 타협하지 않고 자연과 포도 그리고 와인메이커의 기술이 최고 품질의 와인을 만들고 있습니다.

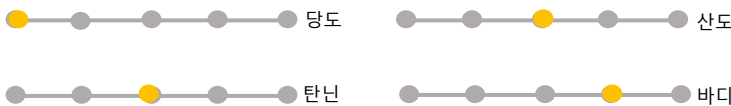
'누군가의 사랑(Someone's Love)'이라는 이름의 러브블럭 피노 누아 포도밭은 센트럴 오타고의 눈덮힌 산에 있는 가족 와이너리로 지속가능한 농법으로 재배하고 있습니다. 센트럴 오타고는 세계 최남단에 위치한 와인 생산지로 포도나무의 생육기간 동안 18시간까지 햇빛에 노출되며, 복합적인 층을 이루고 있는 토양은 피노누아에 아주 이상적입니다. 2018년 빈티지가 2019 Wine Spectator Top 100대 와인에서 46위에 올라 주목을 받기 시작하여 현재에도 계속 좋은 평가를 받고 있습니다.

Vinification

4월 중 이른 아침에 기계수확을 하며 이때 바로 줄기가 제거됩니다. 즉시 와이너리로 운반하여 포도알을 일부 온전히 남기기 위해 파쇄하지 않습니다. 탱크에서 5일간 저온 침용합니다. 이후 탱크의 온도를 20도로 높혀 발효를 진행하는데 온전히 포도 자체의 야생효모만으로 이루어집니다. 알코올 발표 후 탱크 안에서 젖산 발효를 하며 이후 8개월간 숙성시킨 다음 안정화를 거쳐 여과한 후 병입합니다.

Tasting Note

밝은 진홍색, 잘 익은 블랙 체리의 향이 풍부하며 버섯과 오크향이 뒤이어 올라온다. 입안에서 두툼한 검은 자두, 체리, 달콤한 베리류의 풍미가 층층이 느껴지며 제비꽃 향이 춤추듯 어우러진다.



Analysis

Ph 3.64 / TA 5.59 g/l / Residual Sugar Dry g/l

Food Pairing

칠면조, 연어, 쇠고기, 양고기

