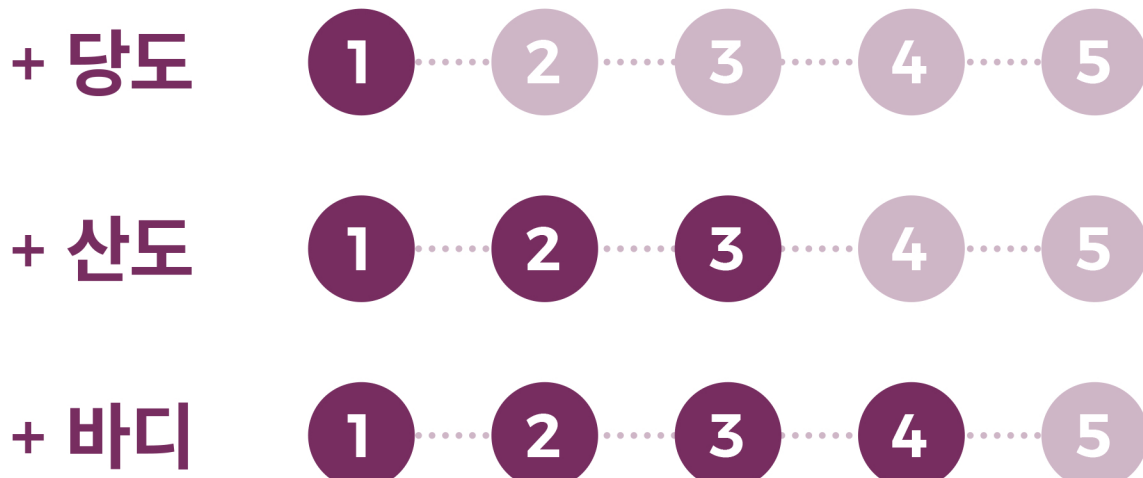




Federico Paternina Rioja Crianza

페데리코 파테니나 리오하 크리안자

와이너리를 대표하는 아이콘 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	스페인 > 리오하 / 페데리코 파테니나
Grape Variety	템프라니요 75%, 가르나차 25%
Capacity	750ml
Food Matching	이베리코 스테이크, 은은한 사프론 향의 빠에야, 담백하게 양념해 그릴에 구운 닭고기

Information

28°C를 넘지 않는 온도에서 발효 후 오크 캐스크에서 12개월 간 천천히 숙성한다. 병입 후 12개월 더 숙성해 출시한다. 잘 숙성한 크리안자 특유의 루비색을 띠고 있으며 은은한 꽃 향기, 발사믹 향이 섬세한 캐릭터를 만들어준다. 잘 익은 과일의 감미로운 맛이 입 안을 가득 채우며 프루티한 매력을 한껏 즐길 수 있는 타입이다.

Awards

- + 스페인 내 리오하 크리안자 판매량 4위
- + **2016** | Berliner Wine Trophy 금메달
- + **2014** | IWSC 은메달 “Outstanding”
- + **2012** | Berlin Wein Trophy 은메달

Tip

리오하는 스페인을 대표하는 고급 와인 산지다. 스페인 북부의 내륙에 위치해 있으며, 화이트나 로제 와인도 만들지만 주로 장기숙성용 고급 레드 와인으로 알려져 있다. 1926년 스페인에서 최초로 D.O. 호칭을 받았다.