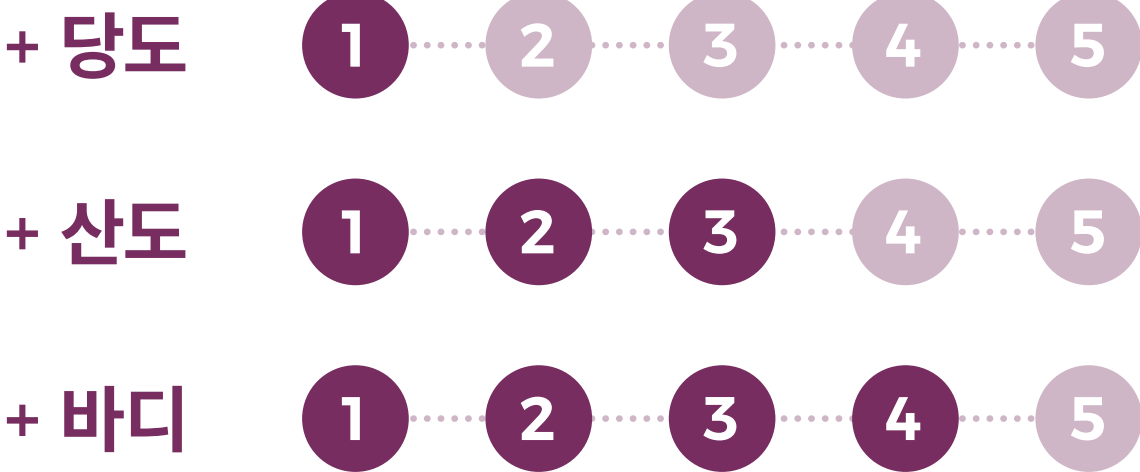




Federico Parternina Rioja Tempranillo

페데리코 파테니나 템프라니요

6개월간 오크통에서 숙성을 거친
비노호벤



Type	레드 와인
Country / Winery	스페인 > 리오하 / 페데리코 파테니나
Grape Variety	템프라니요 100%
Capacity	750ml
Food Matching	파스타, 토마토 요리, 치즈

Information

일반적인 ‘비노 호벤(Vino Joven)’와인들과 다르게 6개월 동안 오크통에서 천천히 숙성시켜 맛과 향의 밸런스가 훌륭한 와인이다. 루비같은 붉은 색을 띠고 붉은색 과일향이 은은하게 나면서 바닐라의 힌트를 느낄 수 있다. 활기차고 신선한 과실 향을 느낄 수 있다.

Awards

- + 2017 | Berliner Wine Trophy 금메달
- Mundus Vini Wine Tasting 은메달

Tip

비노 호벤(Vino Joven)은 스페인어로 ‘숙성하지 않은 와인’이라는 뜻으로 오크통 숙성을 하지 않거나 출시 전 단기간 동안만 실시한 와인들을 의미한다. 일반적으로 리오하에서 생산되는 비노 호벤의 라벨에는 ‘RIOJA’라고만 표기되어 있다.