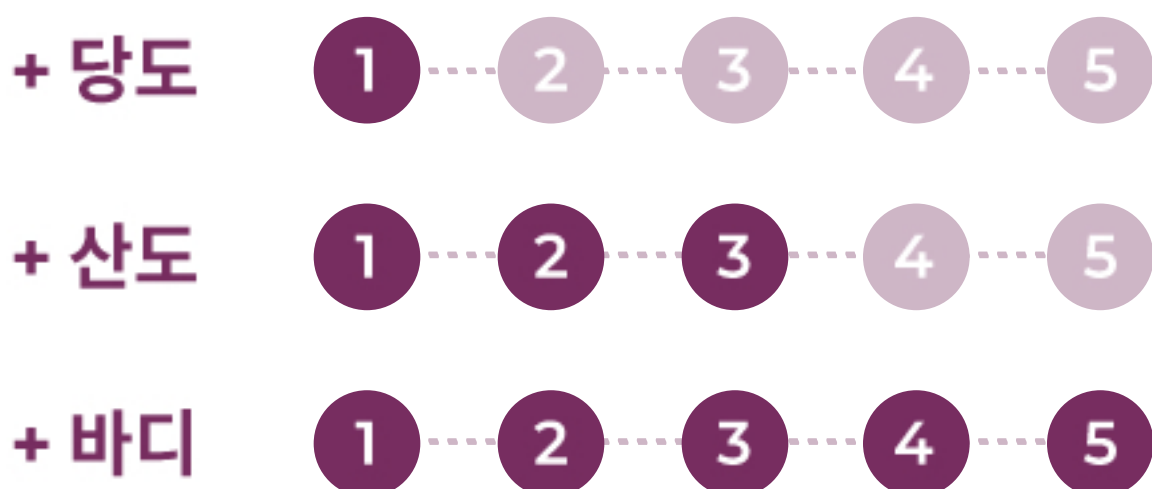




Federico Paternina Rioja Gran Reserva

페데리코 파테리나 리오하 그란 레세르바

포도작황이 좋은 해에만 출시하는 특별한 와인



Point

- 스페인 최고 등급 5년 숙성의 깊은 맛
- 5~10년 추가 숙성을 진행해도 전혀 문제 없는 페데리코 그란 리세르바

Type	레드 와인
Country / Winery	스페인 > 리오하 / 페데리코 파테리나
Grape Variety	템프라니요 85%, 가르나차 15%
Capacity	750ml
Food Matching	양고기나 멧돼지 등 풍미가 진한 육류요리, 그릴에 구운 스테이크, 숙성 치즈

Information

28°C를 넘지 않는 온도에서 발효 후 12개월 간 안정시킨다. 오크 캐스크에 옮겨 24개월, 병입 후 3개월 더 숙성해 출시한다. 오랜 숙성에서 배어나는 섬세하고 우아한 부케를 즐길 수 있는 와인. 체리, 바닐라, 향신료, 미네랄 등 다채로운 풍미가 레이어되며 벨벳처럼 부드럽게 다듬어진 질감과 탄탄한 피니쉬, 오렌지 필처럼 산뜻한 산미를 느낄 수 있다.

Awards

- 2016 Berliner Wein Trophy 금메달
- 2012 IWSC 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.