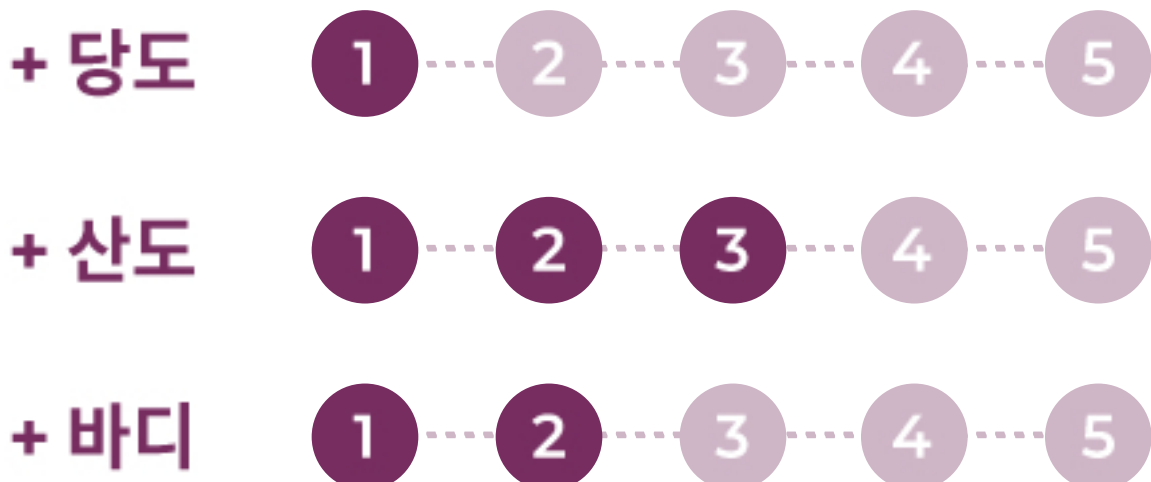




Federico Paternina Cava Brut Rose

페데리코 파테니나 까바 브뤼트 로제

스페인 로제 까바 브뤼트



Point

- 가장 깔끔하고 부드러운 까바
- 밝은 톤의 연어 색과 더불어 붉은 과일의 풍부한 아로마
- 밸런스 좋은 스페인 로제 까바

Type	로제 스파클링 와인
Country / Winery	스페인 > 까바 / 페데리코 파테니나
Grape Variety	모나스트렐 70% 피노누아 30%
Capacity	750ml
Food Matching	크림소스를 가미한 해산물 혹은 파스타, 식전주

Information

알코올 볼륨 11.5%의 브뤼트 스타일 로제 스파클링 와인.
까바 DO 구역의 엄선된 밭에서 재배한 우수한 포도를 수확해 샴페인 전통 방식으로 양조했다. 까바 지역의 심장부에 위치한 셀러에서 병입, 2차 발효 및 숙성 후 출시한다.
밝은 톤의 연어 살색을 띠고 있으며 신선한 붉은 과일의 풍부한 아로마와 버터의 고소한 향이 살짝 느껴진다. 잔에 따르면 풍성한 거품이 부드럽게 지속되며, 프루티한 풍미와 산뜻한 산미, 작고 조밀한 기포를 즐길 수 있다.

Awards

2016 Decanter World Wine Awards 은메달
2016 IWSC 동메달

Tip

| 최초의 까바는 1872년 카탈루냐 지방의 San Sadurni de Noya 마을에서 탄생했다. 현재는 카탈루냐 외에 아라곤, 나바라, 리오하, 바스크, 발렌시아 등 스페인 전역에서 까바를 만들고 있지만, 아직도 전체 까바 생산량의 90%는 카탈루냐 지방의 페네데스를 중심으로 생산되고 있다.