



‘가우디에 영감을 받아 만든 브랜드 미아’

프레시넷 미아 블랑코

Freixenet Mia Blanco

지역	스페인 > 까탈루냐 > 페네데스		
포도품종	마카베오 50% 빠레야다 25% 뤼스까텔 15% 샤렐로 10%		
알코올	11%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	밝고 맑은 옐로우 색상으로 사과, 배, 바나나의 부드러운 달콤함과 함께 피어나는 오렌지 꽃과 같은 흰 꽃향이 매력적이다. 스페인의 대표 토착 품종이자 까바의 주 품종으로 잘 알려진 마카베오, 빠레야다, 샤렐로의 캐릭터를 여실히 보여주며, 블랜딩 된 뉘스까텔에 의해 열대과일의 달콤함과 신선한 풍미가 가미되었다.		



제품설명



전세계 No.1 스파클링 와인 브랜드, 스페인 까바의 대표주자인 프레시넷에서 생산하는 미아는 스페인 어로 나의(Mine), 나의 것을 의미한다. 밝고 젊지만 가장 스페인스러운 와인을 만들고자 시작된 프로젝트로 완성됐다. 프로젝트 전담 팀에 소속된 와인메이커, 디자이너 등 구성원들이 '나의 와인'이라 부르며 애정을 쏟은 창조물은 그대로 '미아'라는 이름으로 출시되었다. 가장 바르셀로나스러운 와인을 만들기 위한 컨셉 하에 태어난 미아는 바르셀로나 출신의 여성 와인메이커 '글로리아'의 대표와인으로 스페인의 토착품종들, 특히 발렌시아에서 주로 사용되는 품종 위주로 만들어진 와인이다. 또한 바르셀로나의 대표 건축가인 가우디의 작품에 영감을 받아 디자인된 미아는 화려하면서도 세련된 새로운 스타일의 와인으로 스페인을 오롯이 담은 가우디의 꿈을 품은 와인이다.

와이너리



전세계 No.1 스파클링 브랜드이자 까바 수출량 1위를 기록하고 있는 프레시넷은 스페인 까바의 선구자로서, 스페인 최초로 기압을 통한 포도압착 방식을 도입하였으며 보다 고품질의 까바를 생산하기 위해 최초로 냉장 저장고 시설을 구축한 와이너리이다. 1935년 런던과 미국에 해외지사를 설립하고 '까바'의 세계화를 진두 지휘한 프레시넷은 스페인 까바 수출량의 56%의 시장 점유율(140개 이상의 국가에 수출)을 가지고 있으며 전 세계에서 매 초당 3.3병이상 판매되고 있는 명실상부 전세계 NO.1 스파클링 와인 브랜드이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.