

‘스페인과 벨기에 왕실의 웨딩와인’

## 페렐라다 파비올라

Perelada Fabiola



|          |                                                                                                    |    |       |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 지역       | 스페인 > 까탈루냐 > 엠포르다                                                                                  |    |       |
| 포도품종     | 까베르네 소비뇽 32%<br>가르나차 27%<br>메를로 22%<br>생쏘 14%<br>시라 3%<br>모나스트렐 2 %                                |    |       |
| 알코올      | 14.7%                                                                                              | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 15~18℃                                                                                             |    |       |
| 테이스팅 노트  | 다크한 체리빛깔로 진한 과일향, 복합적인 아로마, 오크 느낌의 스파이시한 부케가 아름다운 조화를 이룬다. 파워풀한 구조감과 부드러운 탄닌감이 마지막까지 인상적인 여운을 남긴다. |    |       |



### 제품설명



1960년 12월 15일, 벨기에의 보두앵(Baudouin)과 스페인의 파비올라(Fabiola)의 비밀스런 약혼으로부터 딱 1년 후인 12월 15일에 그들의 웨딩을 진행할 때 웨딩와인으로 선택된 제품이다. 현재까지 같은 레이블로 출시되고 있으며 레이블에는 그에 대한 스토리와 역사가 담겨 있는 와인이다. 스페인 엠포르다 지역은 지중해의 영향을 받아 이상적인 기온(평균 16℃)과 강수량(연 700mm)을 자랑하는 스페인 북동부에 위치한 지역이다. 손 수확한 포도를 약 25℃ 온도에서 발효한 다음 장기간의 침용과정을 거쳐 양조된다. 이후 19개월 동안 오크 숙성(50% 프랑스 오크, 50% 미국 오크)에 2차 병입숙성이 진행된다.

### 수상내역



2020빈티지 팀 야킨 Tim Atkins 92점  
2019빈티지 디칸터 Decanter 95점

### 와이너리



문화와 역사가 숨쉬는 천재적인 예술가 ‘살바도르 달리’가 사랑한 부띠끄 와이너리 ‘페렐라다’는 ‘전통과 문화 예술’이라는 모토 아래 탄생된 와이너리다.  
현재 3대 후손인 자비에르가 운영하는 와이너리로 전통적이면서도 현대적인 스페인 대표적인 와인브랜드로 유명한 건축가인 로카베르티 자작에 의해 지어진 페렐라다 성은 엠포르다 지역을 대표하는 고성이다.  
8만권에 달하는 서적을 보유한 스페인 최대의 개인도서관이자, 돈키호테의 작가 세르반테스의 원본이 전시되어 있는 복합문화공간이다.  
매해 여름, 페렐라다 고성에서는 “까스텔 데 페렐라다 페스티벌(Castell de Peralada Festival)”이 개최되며, 유명 뮤지션들을 초청하여 다양한 예술전시 및 공연을 매해마다 선보이고 있다.  
페렐라다 와이너리는, 2024년 Drink Internatioal에서 선정한 가장 사랑 받는 와인 브랜드(The World’s Most Admired Wine Brands 2024) 중 하나로 선정되었다.

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