



#여름 #스위트

‘가우디에 영감을 받아 만든 브랜드 미아’

프레시넷 미아 상그리아 클래식 로얄

Freixenet Mia Sangria Classic Royal

지역	스페인 > 가스띠야 라 만차		
포도품종	템프라니요 100%		
알코올	8.5%	용량	750 ml
시음 적정 온도	6~8℃		
테이스팅 노트	밝은 보라빛 컬러로 상큼한 과일 특히 레몬, 오렌지의 아로마가 인상적이다. 와인 특유의 맛과 과실미가 균형 잡힌 와인으로 스페인 바에서 즐기는 상큼한 상그리아 그 자체다. 달콤한 끝맛을 즐거움을 배가시켜 준다. 와인메이커 팁 : 상그리아는 스페인을 대표하는 음료입니다. 친구들과 가볍게 즐기기에 최적이예요. 산뜻한 디자인의 보틀은 어느 파티에도 잘 어울리죠! 칠링된 클래식 로얄 상그리아에 딸기, 레몬을 첨가하면 훌륭한 칵테일로 즐길 수 도 있습니다!		
페어링 TIP	과일, 디저트류		



제품설명



스페인어로 나의 것(Mine)을 의미하는 미아 와인은 밝고 생기 넘치는 가장 바르셀로나다운 와인이다. 프로젝트가 진행될 당시 와인메이커, 디자이너 등 프로젝트에 연관된 모든 사람이 내 와인이라고 애정을 담아 부르기 시작하였고 그것이 그대로 브랜드 네임이 되었다. 바르셀로나의 생생함과 활력을 담아내고자 바르셀로나 출신의 여성 와인메이커 글로리아는 특히 발렌시아에서 주로 사용되는 포도를 주 품종으로 양조하였으며, 바르셀로나의 대표 건축가인 가우디의 작품에 영감을 받아 미아는 화려하면서도 세련된 스타일의 와인으로 스페인, 바르셀로나의 싱그러움을 오롯이 담은 가우디의 꿈을 품은 와인으로 탄생되었다. 상그리아는 스페인의 대중적인 술로서 여러 가지 과일을 넣어 차게 해서 먹는 칵테일의 일종이다. 여름에 즐겨 마시며, 특히 스페인의 남부와 동부 지방에서 많이 마신다. 레드 혹은 화이트 와인에 과일, 탄산수, 주스 등을 넣어 즐긴다.

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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.