



‘얼음을 넣어 더욱 프레시하게!’

## 프레시넷 아이스 까바 로제

Freixenet Ice Cava Rose

지역	스페인 > 페네데스		
포도품종	그르나슈 피노누아 샤르도네		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	신선한 라즈베리, 스트로베리의 강렬한 아로마와 아니스, 스파이시한 뉘앙스가 은은하게 풍겨온다. 프레쉬한 버블감에 우아하면서도 리치한 텍스처가 단번에 입 맛을 사로잡는다.		
페어링 TIP	해산물/샐러드/애피타이저/디저트		

#스파클링 #파티와인



### 제품설명



프레시넷에서 야심차게 선보이는 로제 스파클링 와인이다. 그르나슈와 피노누아 블렌딩에 샤르도네 터치를 더했다. 샤르도네 터치는 풍부하고 향긋한 과실향, 시트러스향을 선사하여 아이스를 넣어 즐길 때 그 여운이 배가된다. 칠링된 글라스에 얼음 3조각 + 프레시넷 아이스 로제 300ml + 라즈베리 등 시트러스한 과일을 넣어 마시면 프레시넷 아이스 까바 로제를 가장 최적으로 즐길 수 있는 와인 칵테일이 완성된다.

### 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.