



‘숙성의 매력을 경험할 빈티지 까바’

프레시넷 빈티지 레세르바

Freixenet Vintage Reserva

지역	스페인 > 까탈루냐 > 페네데스		
포도품종	빠레야다 마카베오 샤렐로		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	열은 노란색 컬러로 배, 사과와 과일 풍미와 레몬과 같은 시트러한 풍미가 함께 느껴진다. 프레쉬하면서도 부드러운 버블이 입 안에서 기분 좋게 퍼지고 산도와 질감이 조화를 이루며 긴 여운이 느껴진다.		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



프레시넷 빈티지 레세르바는 페네데스 지역에서 재배되는 3개의 토착품종의 조화로운 블렌딩으로 완성되었다. 섬세한 압착과정과 프리런(Free-run) 주스만을 사용하여 포도 자체의 과일 풍미를 극대화 했고 저온 숙성을 통해 섬세한 부케와 부드러운 질감을 경험 할 수 있다. 이후 20개월 간의 병숙성으로 부드러우면서도 풍부한 풍미가 매력적이고 일반적인 까바 보다는 적은 도사지(Dosage)로 깔끔하면서도 산도와 질감이 밸런스를 이룬다.

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