



‘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.

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.