



‘호주 바로사 밸리의 내추럴 와인 생산자’

## 스몰프라이 에클렉틱 바이올렛

Smallfry Eclectik Violet

지역	호주 > 바로사		
포도품종	그르나슈 50% 생소 40% 본 베르도 10%		
알코올	11.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	다크 체리, 짙은 자두 향과 함께 과실미와 juicy한 팔레트가 지배적이다가 시간이 지나면서 드라이 허브, 차 팔레트가 올라오는 복합미를 자랑하는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/채소/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식/과일		



### 제품설명



그르나슈와 생소를 블렌딩하고 다소 생소한 본 베드로라는 품종을 10% 블렌딩 했다. 본 베드로는 본래 스페인 품종으로 스페인에서는 파랄레타 라는 이름으로도 불린다. 호주에서는 비교적 자주 쓰이는 품종인데 깊은 색과 라이트한 바디감, 그리고 꽃 아로마를 내는 역할을 한다. 2020 빈티지는 비교적 일찍 수확하여 과실미가 조금 더 와인에 녹아들 수 있도록 했다.

### 와이너리



Smallfry 와이너리는 포도 재배 컨설턴트인 수지 힐더와 와인 양조가 웨인 아렌즈가 함께 일군 와이너리로 2005년에 설립하여 15년 이상 소량의 와인들을 만들고 있는 작은 와이너리이다. 포도밭은 까베르네 소비뇽 과 리슬링을 주로 재배하는 이든 밸리와 남호주 품종 및 독창적이고 개성있는 국제 및 토착 품종을 재배하는 바인 베일 두가지로 나뉜다. 2014년부터 공식적인 유기농/바이오다이나믹 인증을 받은 와이너리로 야생 효모를 사용하고 이산화황의 사용을 제한하는 등의 와인 메이킹을 지향하며 기존의 바로사 밸리의 타 와이너리들이 추구해 온 것에서는 탈피한 독창적이고 개성이 뚜렷한 양조 철학을 보여준다.

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