



‘깊은 역사와 장인정신, 그리고 가족의 애정이 담긴 특별한 스파클링 와인’

카날스 앤 누비올라 브뤼

Canals & Nubiola Brut

지역	스페인 > 카탈루냐 > 페네데스		
포도품종	마카베오 빠레야다 샤렐로		
알코올	11.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	5-6°C		
테이스팅 노트	옅은 벗짚 노란색을 띠며, 풍부한 기포가 섬세한 왕관 모양의 거품을 형성한다. 세 가지 포도 품종이 선사하는 싱그러운 과일 향과 18개월간의 효모 양금 숙성을 통해 얻어진 고소한 빵내음과 미세한 견과류 향이 복합적으로 어우러진다. 입안에서는 포도 본연의 생기 넘치는 풍미가 지배적이며, 상쾌한 산미와 은은한 단맛이 완벽한 조화를 이루어 부드럽고 균형 잡힌 맛을 선사한다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 부드러운 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식 (피자, 파스타 외)		



제품설명



각 포도는 수확 후 개별적으로 양조 과정을 거쳤으며, 발효를 마친 와인들은 최적의 비율로 블렌딩되었다. 이후 18개월간 일정한 온도에서 효모 양금(lees)과 함께 숙성되어 은은한 빵 내음과 고소한 견과류 향이 더해져 복합미를 한층 끌어올렸다.

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