



‘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℃		
테이스팅 노트	열은 벗겨진 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 건과류 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 건과류 향이 더해져 복합미를 한층 끌어올렸다.

와이너리



스페인 카탈루냐 지방 페네데스에 위치한 까날스 앤 누비올라의 역사는 19세기 말로 거슬러 올라간다. 당시 까날스 가문은 가족과 친구들을 위한 고품질 와인을 라벨 없이 소량 생산하기 시작했다.

이 와인의 뛰어난 풍미는 입소문을 타고 높은 평가를 받았고, 결국 가문은 부부의 이름을 딴 '까날스 앤 누비올라'라는 이름으로 와인을 정식 출시하게 되었다. 첫 출시부터 소비자들의 큰 사랑을 받으며 빠르게 카탈루냐 크리스마스 축제의 전통 스파클링 와인으로 자리매김했고, 곧 스페인 전역으로 인기가 확산되었다.

세심한 포도 선별과 장인 정신이 깃든 재배 방식, 그리고 뛰어난 양조 기술이 조화를 이루어, 까날스 앤 누비올라는 오늘날 카바(Cava) D.O.에서 가장 인정받는 와인 중 하나가 되었다. '까날스 앤 누비올라' 와인은 오랜 시간 쌓아온 경험과 노하우의 결정체로 전통과 명성이 깃든 역사, 그리고 이들과 하나로 이어진 품질이 바로 이 브랜드의 핵심 가치이다.

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