



‘얼음과 함께 즐기는 스타일리쉬 까바’
프레시넷 아이스 까바

Freixenet Ice Cava

지역	스페인 > 까탈루냐 > 페네데스		
포도품종	마카베오 빠레야다 샤레요 샤르도네		
알코올	11.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃		
테이스팅 노트	옐로우 골드 빛으로 복숭아, 잘 익은 배와 감미로운 꽃 향기를 느낄 수 있다. 섬세하게 툇툇 터지는 버블과 복숭아, 잘 익은 배와 감미로운 꽃향기 여기에 열대 과일의 향이 코끝에 스친다. 크림미 하지만 동시에 달콤하고 우아한 여운이 오래 지속된다.		

#스파클링/#바캉스



제품설명



전 세계적으로 3.3초에 1병이상씩 판매되는 프레시넷의 대표 제품 고티네그로의 포도 품종에 샤르도네를 블렌딩하여 아이스를 넣었을 때 풍미가 희석되는 것을 방지하였다. 샤르도네 터치는 풍부한 과실향과 상큼함, 시트러스함을 선사하여 아이스와 즐길 때 그 여운이 배가된다. 칠링된 잔에 얼음 3조각 + 프레시넷 아이스 200ml + 레몬 등 시트러스한 과일을 넣어서 마시면 프레시넷 아이스 까바를 가장 최적으로 즐길 수 있는 칵테일이 완성된다.

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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.