

‘스페인과 벨기에 왕실의 웨딩와인’

페렐라다 파비올라

Perelada Fabiola



지역	스페인) 까탈루냐) 엠포르다		
포도품종	까베르네 소비뇽 32% 가르나차 27% 메를로 22% 생쏘 14% 시라 3% 모나스트렐 2 %		
알코올	14.7%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	다크한 체리빛갈로 진한 과일향, 복합적인 아로마, 오크 느낌의 스파이시한 부케가 아름다운 조화를 이룬다. 파워풀한 구조감과 부드러운 탄닌감이 마지막까지 인상적인 여운을 남긴다.		



제품설명



1960년 12월 15일, 벨기에의 보두앵(Baudouin)과 스페인의 파비올라(Fabiola)의 비밀스런 약혼으로부터 딱 1년 후인 12월 15일에 그들의 웨딩을 진행할 때 웨딩와인으로 선택된 제품이다. 현재까지 같은 레이블로 출시되고 있으며 레이블에는 그에 대한 스토리와 역사가 담겨 있는 와인이다. 스페인 엠포르다 지역은 지중해의 영향을 받아 이상적인 기온(평균 16℃)과 강수량(연 700mm)을 자랑하는 스페인 북동부에 위치한 지역이다. 손 수확한 포도를 약 25℃ 온도에서 발효한 다음 장기간의 침용과정을 거쳐 양조된다. 이후 19개월 동안 오크 숙성(50% 프랑스 오크, 50% 미국 오크)에 2차 병입숙성이 진행된다.

수상내역



2020빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 92점
 2019빈티지 디켄터 Decanter 95점

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