



‘얼음을 넣어 더욱 프레시하게!’

프레시넷 아이스 까바 로제

Freixenet Ice Cava Rose

지역	스페인 > 페네데스		
포도품종	그르나슈 피노누아 샤르도네		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	신선한 라즈베리, 스트로베리의 강렬한 아로마와 아니스, 스파이시한 뉘앙스가 은은하게 풍겨온다. 프레쉬한 버블감에 우아하면서도 리치한 텍스처가 단번에 입 맛을 사로잡는다.		
페어링 TIP	해산물/샐러드/애피타이저/디저트		

#스파클링 #파티와인



제품설명



프레시넷에서 야심차게 선보이는 로제 스파클링 와인이다. 그르나슈와 피노누아 블렌딩에 샤르도네 터치를 더했다. 샤르도네 터치는 풍부하고 향긋한 과실향, 시트러스함을 선사하여 아이스를 넣어 즐길 때 그 여운이 배가된다. 칠링된 글라스에 얼음 3조각 + 프레시넷 아이스 로제 300ml + 라즈베리 등 시트러스한 과일을 넣어 마시면 프레시넷 아이스 까바 로제를 가장 최적으로 즐길 수 있는 와인 칵테일이 완성된다.

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