



‘스페인 보발을 완벽하게 즐길 수 있는 와인’

비비도르

Vividor

지역	스페인 > 우티엘 레께나 (Utiel Requena)		
포도품종	보발 85% 가르나차 15%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	D.O. Utiel - Requena	시음 적정 온도	12-15°C
테이스팅 노트	강렬한 가넷 레드 컬러의 와인에서 신선한 붉은 체리의 아로마를 느낄 수 있다. 입 안에서 잘 구조화된 와인의 느낌을 주며 충분한 볼륨을 느낄 수 있다. 길고 신선한 피니쉬를 즐길 수 있고 약간의 나무 향도 느껴진다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 해산물/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식		

#스페인 #보발



제품설명



일교차가 크고 겨울이 혹독한 우티엘 레께나(Utiel-Requena)에 최적화된 품종인 보발 포도 품종으로 만든 와인이다. 2,500년의 역사를 지닌 포도밭에서 자란 보발은 강한 생명력을 가지고 있으며 기후 지리적 특성에 의해 다른 품종에 비해 산도가 높고 탄닌 및 폴리페놀, 안토시아닌 등이 풍부하다. 또한 4개월 동안 프렌치 오크통에서 숙성하여 구조가 탄탄하고 묵직한 느낌에 알싸한 향신료 향을 느낄 수 있는 와인이다.

* Utiel-Requena : 스페인 동부의 지중해와 맞닿은 항구도시 발렌시아의 서쪽으로 약 100km 정도 내륙에 위치한다.

*보발 : 포도송이 모양이 황소의 머리를 닮은 것에서 따온 것으로 탄탄한 탄닌감이 있는 품종이며, 스페인에서 아이렌(Airen)과 템쁘라니요(Tempranillo) 다음으로 가장 식재량이 많은 품종이다.

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