



'30개월 이상 숙성하는 프리미엄 까바'

프레시넷 퀴베 드 프레스티지 2015

Freixenet Cuvée De Prestige

지역	스페인 > 까탈루냐 > 페네데스		
포도품종	빠레야다 마카베오 샤렐로		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃		
테이스팅 노트	레몬에서 느껴지는 시트러스함과 잘 익은 열대과일 향, 숙성에서 오는 구운 빵, 유제품과 같은 이스트의 향이 조화를 이룬다. 입 안에서는 부드러운 버블감과 과실향이 긴 여운을 남긴다		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소(샐러드)/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



퀴베 드 프레스티지는 오랜기간 프레시넷을 이끌며 까바의 품질을 한층 더 업그레이드했던 돌로레스 살라(Dolores Sala)에게 헌정하는 그란 레세르바 브뤼이다. 1969년 첫 빈티지가 출시된 이후 고품질의 포도가 생산된 해에만 만들어지며 2015는 24번째로 생산되는 빈티지이다. 30개월 이상 숙성하여 까바가 주는 프레쉬함과 오랜 숙성에서 오는 부드러움과 숙성미를 동시에 느낄 수 있다.

수상내역



2014빈티지 디켄터 Decanter Silver
2013빈티지 디켄터 Decanter Silver

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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.