



‘호주 바로사 밸리의 내추럴 와인 생산자’

스몰프라이 에클렉틱 바이올렛

Smallfry Eclectik Violet

지역	호주 > 바로사		
포도품종	그르나슈 50% 생소 40% 본 베르도 10%		
알코올	11.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	다크 체리, 짙은 자두 향과 함께 과실미와 juicy한 팔레트가 지배적이다가 시간이 지나면서 드라이 허브, 차 팔레트가 올라오는 복합미를 자랑하는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/채소/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식/과일		



제품설명



그르나슈와 생소를 블렌딩하고 다소 생소한 본 베드로라는 품종을 10% 블렌딩 했다. 본 베드로는 본래 스페인 품종으로 스페인에서는 파랄레타 라는 이름으로도 불린다. 호주에서는 비교적 자주 쓰이는 품종인데 깊은 색과 라이트한 바디감, 그리고 꽃 아로마를 내는 역할을 한다. 2020 빈티지는 비교적 일찍 수확하여 과실미가 조금 더 와인에 녹아들 수 있도록 했다.

와이너리



Smallfry 와이너리는 포도 재배 컨설턴트인 수지 힐더와 와인 양조가 웨인 아렌즈가 함께 일군 와이너리로 2005년에 설립하여 15년 이상 소량의 와인들을 만들고 있는 작은 와이너리이다. 포도밭은 까베르네 소비뇽과 리슬링을 주로 재배하는 이든 밸리와 남호주 품종 및 독창적이고 개성있는 국제 및 토착 품종을 재배하는 바인 베일 두가지로 나뉜다. 2014년부터 공식적인 유기농/바이오다이내믹 인증을 받은 와이너리로 야생 효모를 사용하고 이산화황의 사용을 제한하는 등의 와인 메이킹을 지향하며 기존의 바로사 밸리의 타 와이너리들이 추구해 온 것에서는 탈피한 독창적이고 개성이 뚜렷한 양조 철학을 보여준다.

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