



‘호주 바로사 밸리의 내추럴 와인 생산자’

스몰프라이 호벤

Smallfry Joven

지역	호주 > 바로사 밸리		
포도품종	템프라니요 45% 가르나차 40% 모나스트렐 8% 기타 7%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	레드 체리의 재미한 아로마와 라즈베리의 신선한 과실감이 톡톡 튀는 와인으로 부드러운 목넘김이 조화를 이루며 일정 기간의 브리딩을 거치면 훨씬 더 과실미가 살아난다.		
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식		



제품설명



젊은 시절 스페인에서의 거주 경험을 본따서 만들어 낸 와인으로 이름에서 비롯 되었듯이 스페인 토착 품종을 블렌딩 한 와인이다. 템프라니요에서의 레드 체리 캐릭터, 그리고 가르나차에서의 구조감, 모나스트렐, 바스타르도, 틴타 아메릴리아의 튼튼한 뒷받침이 이 와인으로 하여금 레드 과실류의 맛과 신선함을 잃지 않게끔 하고 있다. 최소 이산화황 농도는 59ppm(mg/L)이다.

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/바이오다이나믹 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.