



Federico Paternina Cava Brut

# 페데리코 파테니나 까바 브뤼트

스페인을 대표하는 전통방식  
스파클링 와인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	스파클링 와인
Country / Winery	스페인 > 까바 / 페데리코 파테니나
Grape Variety	자렐로 40%, 마카베오 30%, 파레야다 30%
Capacity	750ml
Food Matching	가벼운 소스를 가미한 닭고기, 신선한 샐러드, 담백한 해산물요리, 토마토소스 파스타, 다양한 종류의 타파스

## Information

알코올 볼륨 11.5%의 브뤼트 스타일 스파클링 와인. 까바 DO 구역의 엄선된 밭에서 재배한 우수한 포도를 수확해 샴페인 전통 방식으로 양조했다. 까바 지역의 심장부에 위치한 셀러에서 병입, 2차 발효 및 숙성 후 출시한다. 밝은 벚꽃색을 띠고 있으며 2차 발효 및 숙성에서 비롯된 섬세하고 가느다란 기포를 즐길 수 있다. 깔끔한 시트러스 아로마와 은은한 꽃 향기가 느껴지며, 입 안을 개운하게 해주는 산미가 훌륭하다.

## Tip

‘까바’는 원래 스페인어로 ‘셀러’에 해당한다. 지하에 저장해두고 양조하는 스파클링 와인을 지칭하게 되었으며, 이는 프랑스 샴페인처럼 병 안에서 2차 발효해 만드는 것을 뜻한다. 주로 동북부 카탈루냐 지방에서 생산되며 산지 및 포도품종, 양조와 숙성과정 규정을 지켜야 ‘까바’라는 명칭을 사용할 수 있게 된다.