



Mistinguett Cava Brut

미스칭게 까바 브뤼

정통방식대로 병 안에서 2차 발효해 만든 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 / 미스칭게

Grape Variety 마까베오, 자렐로, 파레야다

Capacity 750ml

Food Matching 5-6°C로 차갑게 칠링해 와인 자체만 즐겨도 좋고 가벼운 식사나 안주류를 곁들여도 잘 어울린다.

Information

연녹색을 띄고 있으며 맑게 올라오는 기포가 특징이다. 멜론, 사과 그리고 바나나의 복합적인 향이 입맛을 돋우며, 적당한 산미와 부드러운 맛, 과일 향 넘치는 우아한 여운이 느껴진다. 세 가지 포도품종을 따로 수확해 발효한 후 전통방식대로 병안에서 2차 발효과정을 거친다. 잔류당도 11.5g/l의 브릿스타일이며, 병입 후 12개월 숙성해 은은한 토스티한 향이 난다.

Awards

- + Wine Advocate 94점, Wine Spectator 94점
- + Wine Advocate 95점, Wine Spectator 93

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.