

Finca Fella, Cala Rey Tempranillo Syrah

핑크 펠라, 깔라 레이 템프라니요 시라



생산자 핑카 펠라(Finca Fella) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)
품종 템프라니요(Tempranillo) 80%, 시라(Syrah) 20%
생산지 알바세테(Albacete), 라 만차(La Mancha), 스페인

BODY ●●●●●●
SWEET ●●●●●●

수상 2022 Asia Wine Trophy - Gold Medal(Vint.2020)

➤ 해발고도 650-700m에 위치한 포도밭은 산에서 불어오는 시원한 바람의 혜택을 받고 있다. 또한 석회암과 백악질로 구성된 비옥한 토양은 고품질의 건강한 포도가 자라는데 완벽한 환경을 제공한다.

➤ 품종별로 양조를 따로 한다. 템프라니요는 스테인리스 스틸 탱크에서 7일간 발효되는 반면, 시라는 디스테밍(수확한 포도에서 가지를 제거하는 것)을 하고 스테인리스 스틸 회전 탱크에서 발효한다. 10-15일 동안 26°C의 온도에서 침용 과정을 거치며, 이후 가벼운 정화 작업과 저온 안정화를 진행한다.

- Color 짙은 루비 컬러
- Aroma 잘 익은 붉은 열매와 야생 베리류의 강렬한 아로마
- Palate 마시기 편안한 스타일의 와인, 뒤끝의 붉은 과일과 감초 맛이 매력적이다.
- Pairing 구운 고기, 치즈 등
- Serving Temp. 16-18°C