



‘스페인의 가장 핫한 생산자 카사 로호의 프리미엄 리베라 델 두에로 와인’

카사 로호 클론 98

CASA ROJO CLON 98

지역	스페인 > 리베라 델 두에로 > 바야돌리드		
포도품종	템프라니오 100%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	깊고 풍부한 루비빛 컬러, 코를 가까이 대면 블랙 플럼과 블랙베리의 짙은 과일 향이 강렬하게 퍼지며, 미묘한 허브와 정향의 향이 복합적인 아로마를 완성한다. 입안에 머금은 순간 신선하고 균형 잡힌 구조감이 느껴지며, 부드러우면서도 존재감 있는 탄닌이 와인의 깊이를 더한다. 적당한 무게감과 함께 조화로운 미디엄 피니시가 남아, 마시는 내내 우아한 여운을 즐길 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식 / 디저트		



제품설명



클론 98은 리베라 델 두에로 지역에서 특히 잘 적응한 템프라니오 품종의 클론 번호에서 유래되었다. 레이블에 그려진 원숭이는 환경에 적응하는 강한 생물만이 살아남는다는 의미를 담고 있다. 빈티지마다 원숭이의 디자인이 조금씩 변형되기 때문에 출시 전에 궁금증을 자아내는 와인이다. 클론 98은 리베라 델 두에로 지역의 카스트리요 데 라 베가(Castrillo de la Vega)에서 재배된 100% 틴토 피노(Tinto Fino) 품종으로 만들어지는데, 이 지역은 해발 약 800미터에 위치해 있으며, 와인은 진한 체리 레드 색상을 띠고, 붉은 과일과 타임과 같은 허브의 향을 지니고 있다. 프렌치 오크통에서 180일간 숙성되었다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.