KEUMYANG

'스페인의 가장 핫한 생산자 카사 로호의 프리미엄 리베라 델 두에로 와인'

카사 로호 틴타 피나

CASA ROJO TINTA FINA

지역	스페인 〉 리베라 델 두에로 〉 바야돌리드		
포도품종	템프라니오 100%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	아름다운 루비빛 컬러에 깊은 가넷 테두리가 감돈다. 첫 향에서부터 강렬한 존재감을 드러내며, 야생 블랙베리와 블랙커런트의 진한 과실 향이 퍼진다. 여기에 타임과 세이지 같은 아로마틱 허브의 신선한 기운이 더해지며, 프렌치 오크 배럴에서 숙성된 흔적이 우아하게 감돈다. 은은한 삼나무, 가죽, 정향, 그리고 토스티한 풍미가 어우러져 깊이 있는 향의 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 단단한 치즈 / 훈제,염장음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식 / 디저트		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1 2 3 4 5**

제품설명

틴타 피나(Tinta Fina)는 템프라니요(Tempranillo) 품종의 또 다른 명칭이다. 이 와인은 지중해와 대서양, 북쪽과 남쪽 테루아의 결합을 표현하며, 스페인의 프리미엄 와인 산지인 리베라 델 두에로에서 생산된다. 레이블에는 와이너리 오너의 아내인 라우라의 모습이 담겨 있습니다. 양팔의 문신이 인상적인 이 이미지는 와인의 부드러운 텍스처와 뒤따르는 스파이시함을 표현하고 있다. 프렌치 오크 배럴에서 460일간 숙성했으며, 최종 블렌딩의 15%는 프렌치 오크통에서 말로락틱 발효를 거쳤다. 수령이 35년에서 100년 된 올드 바인에서 식재된 포도로 양조된다.

와이너리

카사 로호(Casa Rojo)는 스페인의 대표적인 와인 생산지인 후미야(Jumilla)와 리베라 델 두에로(Ribera del Duero)에 기반을 둔 혁신적인 와인 브랜드다. 스페인 6대 주요 와인 산지의 토착 품종을 활용해 창의적이고 트렌디한 와인을 탄생시키며, 단순한 와인 생산을 넘어 독창적인 콘셉트와 현대적인 감각을 더해 스페인 와인의 새로운 기준을 제시하고 있다. 와인메이커, 소믈리에, 디자이너, 와인 전문가들이 한 팀을 이루어 운영하는 카사 로호는 'The Wine Gurus'라는 이름 아래 각 지역의 떼루아와 전통을 현대적인 감각으로 재해석한다. 샤토 라 리베 오브리옹 출신 와인메이커 패트릭 메라즈의 컨설팅을 통해 품질을 인정받았으며, 출시 1년 만에 32개국으로 수출되는 성과를 거두었다.
카사 로호의 와인은 스페인의 다양한 떼루아를 담아 마치 한 잔의 와인으로 스페인 곳곳을 여행하는 듯한 경험을 선사한다. 전통을 존중하면서도 창의적인 접근 방식을 통해, 스페인 와인의 깊은 역사와 독창성을 현대적으로 표현하는 것이 카사 로호의 핵심 철학이다. 현재 인스타그램과 페이스북 등 소셜 미디어를 적극 활용해 와인 애호가들과 소통하며, 스페인 대표 와인 미디어 'Verema Award'에서 2년 연속 2위를 차지하였으며 2024년에는 Wine & Spirits 매거진이 선정한 세계 최고의 100대 와이너리에 이름을 올리는 등 세계적인 성공을 이어가고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.