카사 로호

KEUMYANG

'스페인의 가장 핫한 생산자 카사 로호의 개성넘치는 화이트 와인'

카사 로호 라 가바차

CASA ROJO LA GABACHA

지역	스페인 〉 루에다		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	8-10℃		
테이스팅 노트	연한 금빛을 띠며 강철빛 뉘앙스를 가진 깨끗하고 투명한 와인이다. 코를 대면 잘 익은 살구와 복숭아 같은 핵과일의 풍미가 먼저 퍼지며, 뒤이어 상쾌한 감귤류와 허브의 미묘한 터치가 소비뇽 블랑 특유의 개성을 더한다. 입안에서는 드라이하며 신선한 산도가 돋보이며, 생동감 넘치는 산미가 길고 깔끔한 피니시로 이어진다. 가벼운 식전주로도 훌륭하며, 해산물 요리와 완벽한 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 生 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

당도	DRY	1	2	3	4	5 SWEET
바디	LIGHT	1	2	3	4	5 FULL

제품설명

'라 가바차(La Gabacha)'는 프랑스 출신을 뜻하는 스페인어 표현으로, 이 와인의 품종인 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc)의 프랑스 기원을 의미한다. 레이블에는 와인과 가장 궁합이 잘 맞는 식재료를 현대적이고 감각적인 디자인으로 삽입하였으며, 신선하고 생동감 있는 와인의 특성을 반영한다. 이 와인은 100% 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc) 품종으로, 두에로(Duero) 강 유역에 위치한 10헥타르 규모의 유기농 포도밭에서 생산된다. 이 포도밭은 발데스티야스(Valdestillas)와 세라다(Serrada) 마을 사이에 있으며, 1985년 아니발 아센시오(An bal Asensio)에 의해 해발 800m 지역에 심어졌다. 포도 생산량은 헥타르당 6,000kg이다. 수확한 포도는 저온에서 발효하여 품종의 향을 최대한 보존하며, 발효 후 미세한 효모 찌꺼기와 함께 5개월 동안 숙성하여 와인의 풍미와 질감을 더욱 풍부하게 한다.

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