'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)		

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

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.

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.