'스페인의 가장 핫한 생산자 카사 로호의 시그니처 와인'

카사 로호 마초맨 그란 비노 IX

CASA ROJO MACHOMAN GRAN VINO

지역	스페인 〉 무르시아 〉 후미야		
포도품종	모나스트렐 100%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	잘 익은 붉은 과실 콩포트의 풍부한 향이 먼저 퍼지며, 은은한 아니스와 로스팅된 향이 감싸면서 깊이를 더한다. 스파이시한 노트와 발사믹의 조화로운 터치가 향의 복합성을 극대화한다. 입안에서는 구조감이 탄탄하며 강렬한 존재감을 드러낸다. 지중해적 감성과 함께 긴 여운을 남기며, 신선한 미네랄 터치와 우아한 마무리가 균형 잡힌 조화를 완성한다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 단단한 치즈 / 훈제,염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

이 와인은 카사 로호의 시그니처 와인인 마초맨(Machoman)의 10주년 기념 와인이다. 무르시아 지역의 대표 품종인 모나스트렐(Monastrell)로 만들어졌으며 가장 좋은 열매들만 선별하여 양조된 '그란 비노'와인이다. 'MachoMan'이라는 이름은 이 품종의 강인함과 지역의 혹독한 기후 조건을 견디는 능력을 상징한다. Casa Rojo는 이 와인을 통해 모나스트렐의 완벽한 표현을 추구하고 있으며, 레이블에는 와이너리 오너인 호세 루이스 고메즈(Jose Luis G mez)를 모델로 했다. 강렬한 인상의 수염을 가진 남성 이미지로, 그의 열정과 와인에 대한 헌신을 상징한다. 또한, 레이블의 디자인은 매 빈티지마다 약간씩 변화를 주어, 해당 해의 포도 특성을 반영하고 있다. 이 와인은 프렌치와 아메리칸 오크 배럴에서 12개월 동안 진행되며, 오크통의 내부 그을림(toasting)을 최소화하여 과도한 오크 향이 아닌 포도 본연의 풍미를 강조하였다.

수상내역

2014빈티지 베를린 와인 트로피 Berlin Wine Trophy Gold

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.