



‘스페인의 가장 핫한 생산자 카사 로호의 프리미엄 와인’  
**카사 로호 비냐스 바스타르다스**  
 CASA ROJO VINAS BASTARDAS

지역	스페인		
포도품종	템프라니오 50% 모나스트렐 50%		
알코올	15.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	강렬하고 매력적인 루비 레드 컬러가 특징이다. 틴타 피노(템프라니오 - 50%)와 모나스트렐(무르베드르 - 50%)을 잘 블렌딩한 이 블렌드는 코코아, 로스팅된 아로마, 고급 가족의 우아한 뉘앙스로 뒷받침되는 풍만한 붉은 과일이 특징이다. 잘 녹아있는 탄닌과 긴 여운, 균형 잡힌 산도와 농익은 과실이 주는 풍부함이 와인을 더욱 매력적이게 한다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자 파스타 외) / 매운 음식 / 디저트		



제품설명



Vinas Bastardas는 ‘사생아 포도밭’이라는 뜻을 가진 와인으로, 스페인의 공식 원산지 명칭(DO) 체계에서 벗어난 독립적인 와인이다. 이 와인은 카스티야 이 레온 지역의 ‘Tinto Fino’ (템프라니오)와 스페인 남서부 ‘무르시아’에서 주로 재배되는 ‘Monastrell’의 조합으로 완성되었다. 북쪽과 남쪽을 아우르는 두 품종의 조화는 신선한 붉은 과일의 섬세함과 지중해의 따뜻한 향신료 느낌을 동시에 담아낸다. 두 지역의 와인이 블렌딩 되어, 특정 지역(DO)에 속하지 않지만, 뛰어난 개성과 품질을 지닌 와인을 만들어낸다. 레이블에 그려진 교차된 선은 이러한 독창성과 자유로움을 상징한다.

틴토 피노는 12,000L 용량의 스테인리스 스틸 탱크에서 알코올 및 말로락틱 발효를 거친 후, 새로운 프랑스 오크 배럴에서 12개월 숙성된다. 모나스트렐은 11,000L 트론코닉(원뿔형) 스테인리스 탱크에서 발효된 후, 사용된 프랑스 오크 배럴에서 12개월간 숙성되며, 이를 통해 더욱 깊고 복합적인 풍미를 완성한다. Vinas Bastardas는 두 지역을 잇는 다리와 같은 와인으로, 스페인의 다양한 테루아를 한 잔에 담아낼 수 있는 특별한 경험을 선사한다.

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