



‘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. 틸라 피노(템프라니오 - 50%)와 모나스트렐(무르베드르 - 50%)을 잘 블렌딩한 이 블렌드는 코코아, 로스팅된 아로마, 고급 가족의 우아한 뉘앙스로 뒷받침되는 풍부한 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 포도밭에서 탄생했다. 이러한 포도밭은 특정 지역에 속하지 않지만, 뛰어난 개성과 품질을 지닌 와인을 만들어낸다. 레이블에 그려진 교차된 선은 이러한 독창성과 자유로움을 상징한다. 이 와인은 카스티야 이 레온 지역의 ‘Tinto Fino’ (템프라니오)와 스페인 남서부에서 주로 재배되는 ‘Monastrell’의 조합으로 완성되었다. 북쪽과 남쪽을 아우르는 두 품종의 조화는 신선한 붉은 과일의 섬세함과 지중해의 따뜻한 향신료 느낌을 동시에 담아낸다.

틸라 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.

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 페루아와 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 테루아를 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.