



‘스페인의 가장 핫한 생산자 카사 로호의 프리미엄 와인’

카사 로호 알렉산더 VS 더 햄 팩토리

CASA ROJO ALEXANDER VS THE HAM FACTORY

지역	스페인 > 리베라 델 두에로 > 부르고스		
포도품종	템프라니오 100%		
알코올	15.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	와인의 색은 짙고 강렬한 체리 레드로, 가넷 빛이 감돈다. 향은 복잡하면서도 강렬하다. 블랙베리, 모카, 블랙 올리브 페이스트의 향을 지니고 있으며, 입안에서는 부드러운 육가공품과 스모크 노트가 블랙베리, 퍼플 플럼, 아니스, 바이올렛 풍미와 함께 어우러진다. 잘 익은 템프라니오의 깊은 풍미와 프렌치 오크 숙성에서 오는 조화로운 아로마가 어우러져 균형 잡힌 구조와 긴 피니시를 보여준다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식 / 디저트		



제품설명



와인이 생산되는 리베라 델 두에로 지역은 스페인에서 프리미엄 와인산지일 뿐만 아니라 고급 하몽을 생산하는 지역으로도 유명하다. 와인의 레이블에는 전설적인 거대 돼지 '알렉산더'의 모습이 담겨 있는데, 와인의 풍부하고 볼드한 특징을 잘 살려냈다. 레이블 속 알렉산더는 황금 의족을 하고 있는데, 이는 돼지의 뒷다리로 하몽을 만드는 전통과도 연결되어 있다. 평균 고도 850~900미터 사이의 부르고스(Burgos) 지방에서 식재되는 틴토 피노(템프라니오) 100%로 양조되며 나무의 평균 수명은 60년 이상으로 응집력 있는 와인을 만들어낸다. 프렌치 오크 배럴에서 20개월간 숙성했으며, 최종 블렌딩의 10%는 배럴에서 말로락틱 발효를 거쳤다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.