



‘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 틸로 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.

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 페루아를 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.