'스페인의 가장 핫한 생산자 카사 로호'

카사 로호 에네미고 미오

CASA ROJO ENEMIGO MIO

지역	스페인 〉 무르시아 〉 시에라 데 라 필라		
포도품종	가르나차 100%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	밝은 체리 레드 컬러, 신선한 붉은 과일의 풍미가 지배적이며, 꽃과 발사믹 노트가 우아하게 어우러진다. 미묘한 토피 향이 더해져 복합적인 아로마를 선사한다. 입안에서는 가르나차(Garnacha) 품종의 과일 특성 덕분에 신선하고 경쾌한 맛을 느낄 수 있으며, 가벼우면서도 잘 통합된 탄닌과 함께 기분 좋은 긴 여운을 남긴다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 단단한 치즈 / 훈제,염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식		

당도	DRY				SWEET	바디	LIGHT				FULL
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5

제품설명

'Enemigo M o'의 레이블에 등장하는 멧돼지는 와인의 독특한 스토리를 상징한다. 포도밭이 위치한 스페인 무르시아 지역의 라 라하(La Raja) 계곡은 야생 멧돼지의 서식지로 알려져 있으며, 수확기마다 멧돼지들이 포도밭을 습격해 포도를 먹어치우곤 했다. 이러한 경험을 바탕으로 와인메이커들은 멧돼지를 '나의 적(Enemigo M o)'이라 부르며, 이를 와인의 이름과 레이블 디자인에 반영했다. 따라서 레이블의 멧돼지는 포도밭을 침입하는 멧돼지와 와인메이커 간의 유쾌한 대립을 표현하고 있다. 이 와인은 100% 유기농 가르나차(Garnacha) 품종으로, 시에라 데 라 필라(Sierra de La Pila) 자연공원의 기슭에 위치한 단일 포도원에서 생산된다. 이 포도밭은 북향 경사면에 위치하며, 차가운 점토질 토양이 특징이다. 알코올 발효는 22℃에서 진행되며, 이후 11,000리터 용량의 프렌치 오크 푸드레(Foudres)에서 말로락틱 발효가 이루어진다. 같은 푸드레에서 4개월 추가 숙성 과정을 거쳐 병입 전에 자연적으로 안정화된다.

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