



‘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		



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.

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 떼루아와 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 떼루아를 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.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.