



‘스페인의 가장 핫한 생산자 카사 로호의 개성넘치는 화이트 와인’

엘 고르도 델 시르코

El Gordo del Circo

지역	스페인 > 루에다		
포도품종	베르데호 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	이 와인은 연한 녹색 기운이 감도는 밝은 황금빛을 띠며, 코를 대면 허브, 흰 과일, 핵과일의 섬세하고 우아한 향이 느껴진다. 스파이스와 감귤류의 상쾌한 터치가 더해져 복합적인 아로마를 선사한다. 입안에서는 풍부하면서도 부드러운 질감이 느껴지며, 효모와 함께 숙성되면서 생긴 신선한 산미가 균형을 이루어 긴 여운을 남긴다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



엘 고르도 델 시르코(El Gordo del Circo)는 스페인어로 '서커스의 똥보'를 의미하며, 이는 와인의 풍부하고 둥글둥글한 특성을 반영한다. 레이블에는 서커스 단장의 이미지가 그려져 있으며, 병이 차가워지면 라벨 색상이 변하는 독특한 디자인을 가지고 있다. 이 와인은 약 30년 된 유기농 포도밭에서 재배된 100% 베르데호(Verdejo) 품종으로 만들어진다. 포도밭은 올메도(Olmedo), 발데스티야스(Valdestillas), 세고비아(Segovia) 지역에 위치하며, 자갈과 모래가 섞인 토양에서 자란다. 수확은 수작업과 기계 수확을 번갈아 가며 진행된다.

수확한 포도는 저온에서 24시간 동안 침용 과정을 거치며, 이후 오직 최상의 포도즙만을 저온에서 발효시켜 높은 수준의 아로마 성분을 추출한다. 발효 후, 효모 찌꺼기와 함께 5개월간 숙성하여 와인에 깊은 풍미와 부드러운 질감을 더한다. 이 과정은 와인의 둥글고 강한 구조감을 형성하는 데 기여한다.

유기농인증



Euro-leaf

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.