'스페인의 가장 핫한 생산자 카사 로호의 개성넘치는 화이트 와인'

카사 로호 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 / 生 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

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

제품설명

엘 고르도 델 시르코(El Gordo del Circo)는 스페인어로 '서커스의 뚱보'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.

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.

유기농인증

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