'스페인의 가장 핫한 생산자 카사 로호의 프리미엄 리베라 델 두에로 와인'

카사 로호 클론 98

CASA ROJO CLON 98

지역	스페인 〉 리베라 델 두에로 〉 바야돌리드		
포도품종	템프라니오 100%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	깊고 풍부한 루비빛 컬러, 코를 가까이 대면 블랙 플럼과 블랙베리의 짙은 과실향이 강렬하게 퍼지며, 미묘한 허브와 정향의 향이 복합적인 아로마를 완성한다. 입안에 머금는 순간 신선하고 균형 잡힌 구조감이 느껴지며, 부드러우면서도 존재감 있는 탄닌이 와인의 깊이를 더한다. 적당한 무게감과 함께 조화로운 미디엄 피니시가 남아, 마시는 내내 우아한 여운을 즐길 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식 / 디저트		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

클론 98은 리베라 델 두에로 지역에서 특히 잘 적응한 템프라니요 품종의 클론 번호에서 유래되었다. 레이블에 그려진 원숭이는 환경에 적응하는 강한 생물만이 살아남는다는 의미를 담고 있다. 빈티지마다 원숭이의 디자인이 조금씩 변형되기 때문에 출시 전에 궁금증을 자아내는 와인이다. 클론 98은 리베라 델 두에로 지역의 카스트리요 데 라 베가(Castrillo de la Vega)에서 재배된 100% 틴토 피노(Tinto Fino) 품종으로 만들어지는데, 이 지역은 해발 약 800미터에 위치해 있으며, 와인은 진한 체리 레드 색상을 띠고, 붉은 과일과 타임과 같은 허브의 향을 지니고 있다. 프렌치 오크통에서 180일간 숙성되었다.

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.

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