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

# 카사 로호 틴타 피나

CASA ROJO TINTA FINA

| | | | |
|---|---|---|---|
| 지역 | 스페인 〉 리베라 델 두에로 〉 바야돌리드 | | |
| 포도품종 | 템프라니오 100% | | |
| 알코올 | 15% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 15-18℃ | | |
| 테이스팅 노트 | 아름다운 루비빛 컬러에 깊은 가넷 테두리가 감돈다. 첫 향에서부터 강렬한 존재감을 드러내며, 야생 블랙베리와 블랙커런트의 진한 과실 향이 퍼진다. 여기에 타임과 세이지 같은 아로마틱 허브의 신선한 기운이 더해지며, 프렌치 오크 배럴에서 숙성된 흔적이 우아하게 감돈다. 은은한 삼나무, 가죽, 정향, 그리고 토스티한 풍미가 어우러져 깊이 있는 향의 조화를 이룬다. | | |
| 페어링 TIP | 붉은 육류 / 단단한 치즈 / 훈제,염장음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식 / 디저트 | | |

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

제품설명

틴타 피나(Tinta Fina)는 템프라니요(Tempranillo) 품종의 또 다른 명칭이다. 이 와인은 지중해와 대서양, 북쪽과 남쪽 테루아의 결합을 표현하며, 스페인의 프리미엄 와인 산지인 리베라 델 두에로에서 생산된다. 레이블에는 와이너리 오너의 아내인 라우라의 모습이 담겨 있습니다. 양팔의 문신이 인상적인 이 이미지는 와인의 부드러운 텍스처와 뒤따르는 스파이시함을 표현하고 있다. 프렌치 오크 배럴에서 460일간 숙성했으며, 최종 블렌딩의 15%는 프렌치 오크통에서 말로락틱 발효를 거쳤다. 수령이 35년에서 100년 된 올드 바인에서 식재된 포도로 양조된다.

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