



‘스페인의 가장 핫한 생산자 카사 로호의 시그니처 와인’

카사 로호 마초맨

CASA ROJO MACHOMAN

지역	스페인 > 무르시아 > 후미야		
포도품종	모나스트렐 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	잘 익은 붉은 과실과 블랙베리 콩포트의 풍부한 향이 먼저 피어오르며, 은은한 감초와 토스티한 향이 어우러져 깊이를 더한다 발사믹의 섬세한 터치와 지중해 허브의 뉘앙스가 복합적인 아로마의 균형을 이룬다. 입 안에서는 탄탄한 구조감과 함께 힘 있는 존재감을 드러낸다. 농익은 과실의 풍성함 속에서도 신선한 미네랄감이 조화를 이루며, 실키한 탄닌과 적절한 산도가 어우러진 긴 여운은 우아한 마무리로 이어진다.		
페어링 TIP	익힌 채소 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장음식 / 매운 음식		



제품설명



'MachoMan'이라는 이름은 이 품종이 뜨거운 햇볕과 건조한 토양을 견디며 완숙한 개성을 드러내는 특성을 상징한다. 카사 로호의 대표 와인이자 브랜드의 아이덴티티를 상징하는 플래그십 라인업으로, 마초맨은 유쾌하고 직관적인 캐릭터를 통해 모나스트렐 품종의 진정한 개성을 대중에게 전달한다.

사용된 포도는 평균 수령 3070년에 달하는 올드바인에서 수확되며, 빈티지마다 자연이 주는 개성과 잠재력을 최대한 순수하게 반영하고자 한다. 양조 과정에서는 오크의 개입을 최소화하며, 프렌치와 아메리칸 오크 배럴에서 610개월간 숙성된다. 이때 오크 배럴의 토스팅을 절제하여, 과실 본연의 풍미와 미네랄리티가 중심이 되는 균형 잡힌 스타일을 완성한다. 라벨에는 와인의 정체성을 대변하는 이미지가 등장하며, 매 빈티지마다 디자인에 변화를 주어 해당 해의 개성을 워트 있게 표현한다. 강인함과 유쾌함이 공존하는 마초맨은, 남동부 스페인의 모나스트렐이 지닌 본질적 매력을 가장 매력적으로 풀어낸 대표작이라 할 수 있다.

수상내역



2014빈티지 베를린 와인 트로피 Berlin Wine Trophy 금메달

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.