



BRAND GUIDE

싱코로 브랜드 소개서



BRAND STORY



BRAND STORY

THE ORIGIN

2016년 8월, 다섯 명의 라이벌 NBA 구단주들은 함께 저녁식사 자리를 가졌습니다.
그들은 빠르게 케미스트리를 느끼며 금새 좋은 친구가 되었습니다.

저녁 식사 동안, 그들은 데킬라에 대한 사랑과 열정을 나누며, ‘더 나은’ 데킬라가 무엇인지에 대해 이야기를 나누었고,
고급 코냑이나 위스키처럼 부드럽고 피니시가 오래 지속되는 데킬라를 원했습니다.

“아무도 맛 본 적 없는 최고의 데킬라를 만들어보자.”

CINCORO 는 스페인어로 “FIVE GOLD”를 의미합니다. [Cinco Oro].
다섯명의 라이벌이자 친구들이 데킬라를 만들며 나눈 우정,
최상급 데킬라의 표준을 만들겠다는 다짐, 그들의 헌신과 하나됨을 의미합니다.



BRAND STORY

THE MISSION

“Create the Gold Standard in Tequila.” (최상급 데킬라의 표준을 만든다.)

접근 방식은 간단했습니다.

1. 원액에 집중하여 이전에는 존재하지 않았던 새로운 스타일의 데킬라를 생산 하는 것.
2. 최고 품질의 재료, 공정, 그리고 맛에 대한 최고의 기준을 충족 하는 것.

CINCORO(싱코로)는 멕시코 할리스코 고지대와 저지대에서 재배된 ‘블루 웨버 아가베’ 100%를 신중하게 손수 선별하는 것에서 시작됩니다. 정밀한 압착과정과 예술적인 증류 과정, 숙성 과정을 거치고 나면,

자극없이 부드럽고,
풍부하고 복합적이며,
긴 피니시를 자랑하는

그 어떤 것과도 비교할 수 있는 맛의 경험을 제공하게 됩니다.



FOUNDING PARTNERS



**EMILIA
FAZZALARI**

Founding Partner & CEO



**WYC
GROUSBECK**

Founding Partner



**MICHAEL
JORDAN**

Founding Partner



**JEANIE
BUSS**

Founding Partner



**WES
EDENS**

Founding Partner



BOTTLE DESIGN

STOPPER & BASE

마이클 조던을 기리며, **23도 각도**로 설계되었습니다.

NECK

친구들과 함께 마실 때 “진실을 나누라”(Share Truth) 라는 메시지가 새겨져 있습니다.

BOTTLE

병의 다섯 면은, 다섯 명의 파트너를 상징합니다.
싱코로는 다섯 면과 각진 바닥을 가진 유일무이한 바틀 디자인을 자랑합니다.
병의 뒷부분은 우아한 곡선을 이루고 있으며, 아가베 앞에서 영감을 얻었습니다.





*EX-AIR-JORDAN DESIGNER . MARK SMITH

바틀 디자인은 마이클 조던의 오랜 친구이자 협력자, 전 Air-Jordan(에어조던) 브랜드 디자이너인 마크 스미스가 맡았습니다. Cincoro의 세련되고 현대적이며, 독특한 스타일을 반영합니다.





NEW PARTNER (CELEBRITY)



TRAVIS SCOTT



DEREK JITTER



SERENA WILLIAMS



**OFFICIAL SPONSOR
OF
AC MILAN**



WHY IS CINCORO SO SPECIAL



WHY IS CINCORO SO SPECIAL

AGAVE

- 고지대와 저지대에서 재배된 아가베를 손으로 직접 선별
- 100% 할리스코 블루 웨버 아가베



HIGHLAND AGAVE : 달콤한 풍미

- 최소 6년 (~ 8년) 이상 자란 아가베만을 선별
- 높은 Brix 함량 [32% , 평균 21%]



LOWLAND AGAVE : 흙 내음, 허브, 후추 등 스파이시한 노트

*고지대와 저지대 아가베를 모두 사용하는 데킬라는 싱코로가 유일



WHY IS CINCORO SO SPECIAL

LOW AND SLOW

COOKED PROCESS

- 전통 방식의 점토 오븐 (Autoclave, 고압 증기 오븐) 에서 35시간 저온 증기 조리



FREMENTATION

- 독자적인 효모균주를 사용. 최대 72시간동안 천천히 발효.





WHY IS CINCORO SO SPECIAL

LOW AND SLOW

SMALL BATCH DISTILLATION

- 소규모 구리 코일 (Copper Coil) 증류기를 사용하여 스몰 배치로 천천히 증류



MATURATION

- 테네시 위스키 배럴 숙성을 통한 부드러움과 단 맛





BRAND LINE-UP



CINCORO REPOSADO 싱코로 레포사도

싱코로 레포사도는 증류소에서 8-10개월간 숙성되어,
아름다운 블렌드를 이루게 됩니다.

숙성 과정에서의 원액과 오크 배럴간의 상호작용이 보다
부드러움(smoothness)를 데킬라에 가져다 줍니다.

스트레이트로 마시거나 얼음과 함께, 혹은 칵테일에
완벽하게 어울립니다.

TASTING NOTE

AGED :
8-10개월간 숙성

COLOR :
황금빛

AROMA :
조리된(cooked) 아가베, 바닐라, 캐러멜, 말린 과일의 은은한 향

TASTE :
조리된 아가베, 은은한 꿀, 바닐라, 약간의 후추, 화이트 초콜릿

FINISH :
오크와 향신료의 맛이 길고 부드러운 페니시로 이어짐



CINCORO AÑEJO 싱코로 아네호

싱코로 아네호는 증류소에서 20개월 이상 숙성되어,
오크 배럴과 데킬라 원액간의 상호작용을 더욱 강화시켜
부드럽고 럭셔리한 피니시를 자랑합니다.

스트레이트로 마시거나 얼음과 함께, 혹은 칵테일에
완벽하게 어울립니다.

TASTING NOTE

AGED :
24-28개월간 숙성

COLOR :
구릿빛이 맴도는 반짝이는 호박색

AROMA :
신선한 오크 나무, 메이플, 말린 과일, 시나몬, 육두구

TASTE :
조리된 아가베, 구운 오크, 메이플, 다크 초콜릿, 베이킹 스파이스

FINISH :
길고 복잡한 피니시, 나무의 여운과 따뜻한 향신료, 바닐라



CINCORO™

Tequila

WWW.CINCORO.COM