

CINCORO TEQUILA | 싱코로 데킬라

*국내에는 메타베브코리아를 통해 싱코로 데킬라 레포사도, 아네호 제품 2종이 정식 수입/유통되고 있습니다,

이름	싱코로(CINCORO)	
의미	FIVE GOLDS 다섯명의 라이벌이자 친구들이 '최상급 데킬라의 표준'을 만들기 위한 헌신과 하나됨을 의미	
브랜드 슬로건	REACH FOR GREATNESS 위대함을 향한 도전	
브랜드 핵심 키워드	키워드 1 “설립자”	마이클 조던과 그의 친구이자 라이벌인 NBA 구단주 5명이 함께 모여 만든 울트라 프리미엄 데킬라.
	키워드 2 “울트라 프리미엄”	*위스키나 고급 코냑처럼 피니시가 길고 부드러운 최고의 데킬라를 만들 고자 함. *최고 품질의 재료, 공정, 맛에 대한 최고의 기준을 목표로 함. (*멕시코 할리스코 고지대와 저지대에서 재배된 100% 블루 웨버 아가 베만을 순수 선별)
	키워드 3 “디자인”	마이클 조던의 친구이자 전 ‘에어 조던(Air Jordan) 디자이너 ‘마크 스미 스(Mark Smith)’가 보틀 디자인을 맡음 ✓ 뚜껑과 바닥 : 23도의 각도 적용(마이클 조던의 선수 시절 백넘버 No.23에서 영 감) ✓ 병목 : 친구들과 함께 마실 때 ‘진실을 나누라’ (Share Truth) 라는 문구 각인 ✓ 병 : 병의 다섯 면은 다섯명의 창립자를 상징하며, 뒷면의 곡선은 주 재 료인 아가베 앞에서 영감
제품별 특징	CINCORO REPOSADO 레포사도	*숙성 기간 : 8~10개월간 숙성 *맛&피니시 : 조리된 아가베, 오크와 향신료 맛이 길고 부드러운 피니시 가 특징
	CINCORO ANEJO 아네호	*숙성 기간 : 24~28개월간 숙성 *맛&피니시 : 조리된 아가베, 메이플, 다크 초콜릿의 단맛, 복합적인 맛 과 함께 함께 길게 지속되는 부드러운 피니시 (*스카치 위스키에서만 느 낄 수 있을 정도의 부드러움)
추가 정보	- 멕시코 할리스코주에서 재배된 100% 블루 웨버 아가베로 만든 증류주만을 진짜 데킬라라고 할 수 있는데, 싱코로 데킬라는 고지대와 저지대 각기 다른 지역에서 자란 아가베를 선별해 만들어 그 가치를 더했습니다. - 싱코로는 자연적인 달콤함을 위해 높은 당도(Brix)의 아가베만을 사용합니다. - 테네시 위스키 배럴에 숙성되어 부드러움과 단맛이 특징이며, 스몰 배치 (Small Batch) 증류 과정이 싱코로의 핵심입니다. - 울트라 프리미엄 데킬라로, 소금이나 레몬과 함께 마시기보다는 데킬라 자체의 맛과 풍미가 느껴지도록 스트레이트로 마시거나 얼음과 함께 온더락으로 음용하는 것을 추천합니다.	

CINCORO TEQUILA STORY | 브랜드 스토리

2016년 8월, 마이클 조던을 포함한 다섯명의 라이벌 NBA 구단주(셀틱스, 레이커스, 호네츠, 벅스)들은 함께 저녁식사 자리를 가졌습니다. 그날 밤 그들은 데킬라에 대한 사랑과 열정에 대한 이야기를 하며 유대감을 형성했고, 빠르게 가까워졌습니다. 저녁 식사 동안 ‘더 나은’ 데킬라가 무엇인지에 대한 이야기를 나누었고, 고급 코냑이나 위스키처럼 부드럽고 피니시가 오래 지속되는 프리미엄 데킬라를 원했습니다. 접근 방식은 간단했습니다.

- ✓ 원액에 집중하여 이전에는 존재하지 않았던 새로운 스타일의 데킬라를 만들 것
- ✓ 최고 품질의 재료, 공정, 그리고 맛에 대한 최고의 기준을 충족하는 것.

그 과정은 3년이 걸렸고, 1,000개 이상의 데킬라를 만들고 시음하며 ‘최고’를 목표로 달려온 결과 싱코로(CINCORO)가 탄생했습니다. “Cinco”는 스페인어로 다섯을, “Oro”는 금을 의미하며, 데킬라의 황금 표준을 만들겠다는 다섯 창립자들의 사명과 열정, 헌신, 하나됨을 의미합니다.

MAKING OF CINCORO | 제조 과정

싱코로(CINCORO)의 여정은 특별합니다. 할리스코 고지대와 저지대에서 재배된 최고 품질의 ‘블루 웨버 아가베’ 100%를 신중하게 손수 선별하는 것에서 시작됩니다. 아가베는 생산 지역에 따라 독특한 풍미를 얻기 때문에, 우리는 고지대와 저지대에서 재배된 아가베를 블렌딩하여 싱코로 데킬라만의 풍미를 만들어냅니다.

SLOW COOKED PROCESS | 천천히 익히는 공정

싱코로 데킬라에서 테루아(땅)의 특성을 더욱 돋보이게 하기 위해, 고지대 / 저지대 아가베를 점토 화덕과 소형 멸균 처리기에서 오랜 시간 천천히 조리합니다.

AGAVE SELECTION | 아가베 선별

고지대와 저지대 지역에서 자란 아가베는 각각 독특한 풍미를 지니며, 이러한 특성이 데킬라에 고유의 풍미로 반영됩니다. 싱코로 데킬라 제조에 사용한 아가베는 사유 농장에서 6-8년 성장한 것만을 손으로 직접 선별합니다. 이를 통해 부드럽고 풍미 가득한 최고 수준의 데킬라 플레이버를 보장합니다.

SMALL BATCH DISTILLATION | 스몰 배치 증류

소규모 증류기와 구리 코일(copper coil)을 사용하여 증류, 이를 통해 매우 부드러운 데킬라를 만들어 낼 수 있으며 싱코로만의 뛰어난 풍미와 피니시를 완성하게 됩니다.

AGING & BLENDING | 숙성 & 블렌딩

싱코로는 숙성 과정을 통해 레포사도, 아네호, 그리고 엑스트라 아네호로 완성됩니다. 55%의 알코올 도수를 가진 맑은 상태로 시작한 싱코로 블랑코는 오랜 숙성 과정을 거치며, 위스키 오크통에서 8~10개월 후 레포사도로, 2년 이상의 숙성을 거치며 아네호로 변모합니다. 숙성 후 마스터 디스틸러가 소규모 배치로 오크통을 블렌딩하여 싱코로 데킬라만의 시그니처 풍미가 만들어집니다.

BOTTLE DESIGN | 보틀 디자인

싱코로 데킬라의 보틀은 데킬라의 우아함과 세련됨을 담아내기 위해 정교하게 디자인, 제작된 마스터 피스입니다. 보틀의 독특한 다섯 면의 유리 구조는 다섯 명의 창립자를 뜻합니다. 두드러진 특징은 23도 각도로, 이는 마이클 조던의 상징적인 등 번호를 기리며 위대함과 최고를 향한 끊임없는 추구를 상징합니다. “Share Truth”라는 상징적인 문구가 병목에 새겨져, 메시지를 통해 데킬라를 마실 때의 경험을 한 단계 끌어올려 모든 순간을 기억에 남게 합니다.

***Cincoro Bottle Designed by Mark Smith (Former Air-Jordan Designer & Jordan's friend)**

