

# Les Alifares

## 레 알리파레

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Celler Frisach	Spain-Catalonia-Terra Alta	Orange Wine	Garnacha Fina Gris	2017
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13%	8°- 10°C		Organic/Vegan	

### Winery and Wine

스페인 내추럴 와인의 스타 - 셀러 프리작

셀러 프리작은 스페인 남부 카탈로니아의 Terra Alta(High Land) 원산지에 있는 가족 와이너리로 두형제, 프란체스크와 후안 페레,가 와인을 생산합니다. 그들의 조상은 200년간 포도를 재배했으나 와인을 만들게 된 것은 프란체스크가 2009년 양조학을 공부하고 돌아온 후였습니다. 포도를 판매하는 대신 직접 와인을 만들겠다는 결심은 이 작은 마을, Corbera d'Ebre에서는 아주 획기적인 사건으로 지역 가족 와이너리가 그만큼 드문 곳이었습니다. 증조할아버지의 성을 따서 셀러 프리작으로 이름을 짓고 더 훌륭한 내추럴 와인을 목표로 매년 더 적은 인위적 개입, 더 가벼운 추출을 통해 더 우아하고 투명한 와인을 생산하고 있습니다. 프란체스크는 곧 내추럴 와인의 본 고장이라 할 수 있는 카탈로니아 지역에서 슈퍼스타가 되었습니다.

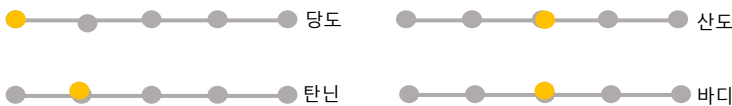
오가닉 오렌지 와인의 짜릿한 매력 발견,  
연어 샐러드와 함께 파블로 네루다의 시를 읽으며 마셔보세요.

### Vinification

수령 65년 이상 된 싱글 빈야드에서 손수확하여 가볍게 밟은 후 30일 동안 콘크리트 탱크에서 껍질을 포함한 채 다른 아무 것도 넣지 않고 발효합니다. 침전물을 제거한 다음 9개월 동안 양금 위 숙성을 한 후 여과나 SO2 투입없이 병입합니다. 7,000병 생산되었습니다. 포도 껍질에 새겨진 시간과 그 해의 계절에 대한 추억을 담은 와인입니다.

### Tasting Note

연한 구리빛 색상으로 싹싹한 자몽 껍질, 베르가못, 살구즙의 향이 활기차게 올라오며 말린 허브, 녹차와 홍차의 향이 섞입니다. 입안에서는 매끄러운 질감, 탁월한 구조감, 균형잡힌 산도와 가볍게 녹아있는 탄닌이 우아한 조화를 이룹니다. 지속적인 피니시에서 약간의 소금기가 느껴집니다. 와인잔에서 잠시 브리딩해서 마실 것을 권합니다.



### Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar g/l

### Food Pairing

연어 샐러드, 훈제 연어, 튀김, 파예야, 리조토, 부드러운 치즈

