

# L'Abrunet Negre

## 라부르넷 네그레

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Celler Frisach	Spain-Catalonia-Terra Alta	Dry Red	Garnacha Fina 60%, Cariñena 40%	2019
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13%	16° - 18°C		Organic/Vegan	<b>Vivino: 3.6</b>

### 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 자영 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.

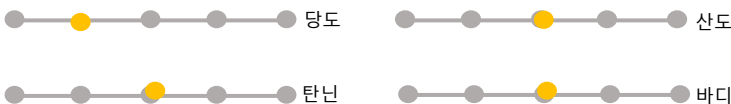
제비(L'abrunet)처럼 활기차고 우아하고 완벽한 균형감을 지닌 내추럴 레드 와인

### Vinification

조상들이 포도밭에서부터 다른 품종들을 섞어 수확하여 와인을 만들던 것을 기억하고 그러한 포도밭 블렌드의 전통을 되살리고자 하였습니다. 가르나차는 해발 425m 바람이 많이 부는 언덕의 모래, 철/석회석 토양 포도밭(수령 26년), 까리네나는 해발 330m 석회진흙 토양의 포도밭(수령 31년)에서 같은 시기에 익습니다. 두 품종을 함께 지하 시멘트 탱크에서 발효, 숙성 후 여과를 하지 않고 병입합니다.

### Tasting Note

가장자리에 자주빌이 보이는 아름다운 체리 석류빛으로 가장 먼저 톡쏘는 듯한 향신료의 향이 인상적이나 곧 꽃과 부드러운 밀크향이 올라옵니다. 잘 익은 과일의 풍미에 미네랄이 조화를 이룹니다. 신선한 맛, 좋은 산도, 완벽한 균형감을 보이는 와인입니다.



### Analysis

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

### Food Pairing

바베큐, 피자 파티, 족발, 찜닭

