CLOS PACHEM

FICHA TÉCNICA

PACHEM 2019

EL VINO POR Y PARA LAS FUTURAS GENERACIONES

PACHEM, acrónimo formado por los nombres de los tres hijos su fundador: PAul, CHarles, EMma, es el proyecto con el que Michel Grupper, francosuizo enamorado del Priorat, homenajea a sus hijos.

Los vinos de CLOS PACHEM aspiran a ser el reflejo del *terroir* del Priorat, elaborando vinos bajo el precepto de la mínima intervención y mostrando la expresión de las variedades tradicionales desde el prisma de la sutileza y la honestidad.

Decanter Points 95

International Challenge 2022 91 Pts Gilbert & Gaillard

International Challenge 2022 Double Gold Gilbert & Gaillard

91 Peñín

VINIFICACIÓN: la añada 2019 fue muy cálida y seca (primavera sin precipitaciones, verano tórrido) y la vendimia se avanzó a principios de septiembre en la zona de Gratallops. Destaca la gran concentración en las bayas, por su bajo rendimiento y una excelente calidad.

Vendimia manual en cajas de 12 kg, con una doble selección de las uvas en el viñedo y en la bodega.

Las uvas de cada terroir se vinifican por separado en depósitos de inox a temperatura controlada. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas y breve período de maceración de 8-10 días con remontados suaves del mosto para garantizar una extracción sutil. Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica.

12 meses en depósitos de acero inoxidable y hormigón.

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí de capa media baja.

Aromas finos y sutiles, destacan las frutas rojas como la fresa y la cereza, notas de piel de naranja, así como plantas mediterráneas como el hinojo, que le aporta notas anisadas.

Marcada personalidad en que sobresalen las notas de fruta roja junto con una marcada acidez, que lo convierten en un vino directo y puro, con personalidad y que sin perder identidad nos invita a tomar el siguiente sorbo.

MARIDAJE

Pachem es un vino ligero que acompaña a carnes blancas, guisos de pescado, platos de pasta como la carbonara e incluso un buen risotto.

También es un vino que se puede disfrutar a copas entre comidas y, el mejor maridaje, es compartiéndolo con amigos y la familia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Garnacha tinta
Grado alcohólico: 14,45%
Acidez total: 6g/l tartático
Azúcar residual: <0,2g/l
Alérgenos: contiene sulfitos

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE