



CLOS PACHEDEM

FITXA TÈCNICA

CAMÍ DE LA MINA 2019

UNTUÓS I ELEGANT

PACHEDEM, acrònim format pels noms dels tres fills del Michel Grupper (fundador del celler): PAul, CHarles, EMma. És el projecte amb què Michel Grupper, francosúis enamorat del Priorat, ret homenatge als seus fills.

Els vins de CLOS PACHEDEM aspiren a reflectir el *terroir* del Priorat, elaborant vins des del precepte de la mínima intervenció i mostrant l'expressió de les varietats tradicionals des del prisma de la subtileza i l'honestat.




VINIFICACIÓ: s'elabora a partir de vinyes de Garnatxa (veremada el 5 de setembre) i Carinyena (veremada el 17 de setembre) de Gratallops i Torroja, amb sols de llicorella i gres, que li aporten mineralitat i direcció.


Verema manual en caixes de 12 kg, amb una doble selecció de raïm, a la vinya i al celler.


El raïm es vinifica per separat -segons la varietat i la parcel·la de procedència- en dipòsits individuals de 1000 litres.


Fermentació espontània amb llevats autòctons i breu període de maceració de 10-14 dies durant els quals removem suaument el most per obtenir una extracció mínima i delicada. Tot seguit es realitza la fermentació malolàctica natural i posteriorment s'inicia la criança.

 12 mesos: la meitat en fudre de roure francès i l'altra meitat en àmfores ceràmiques de gres de 1000 litres.

NOTES DE TAST:

 Color roig robí de capa mitja-baixa.


 Aroma intens de fruites vermelles i negres, sobre tot de cirera, juntament amb notes florals de violeta i herbes aromàtiques, que aporta la Carinyena. Aromes secundaris com la vainilla i torrats, així com de notes especiades.

 En boca és untuós i elegant, amb una gran amplitud. Destaca la complexitat dels sabors, fruites vermelles i negres madures, notes especiades. Tanins vellutats i postgust llarg. Molt bona acidesa, que prolonga el final i el fa més fresc. És un vi golós.

MARIDATGE

Camí de la Mina és un vi que acompanya carns vermelles i de caça, bolets, lasanyes vegetals, verdures escalivades... També és el company perfecte per a guisats (tant de carn com de seitan o de tempeh), així com formatges curats i de cabra.

INFORMACIÓ TÈCNICA

 Garnatxa negra i Carinyena
Grau alcohòlic: 14,44%
Acidesa total: 6g/l tartàric
Sucre residual: 0,2g/l
Al·lèrgens: conté sulfits

WINE MODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE