



CLOS PACHEM

FICHA TÉCNICA

# CAMÍ DE LA MINA 2019

## UNTUOSO Y ELEGANTE

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.



**VINIFICACIÓN:** se elabora a partir de viñedos de Garnacha (vendimiada el 5 de septiembre) y Cariñena (vendimiada el 17 de septiembre) de Gratallops y Torroja, con suelos de licorella y arenisca, que le aportan mineralidad y dirección.

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

Las uvas vinifican por separado -según la variedad y la parcela de procedencia- en depósitos individuales de 1000 litros.

Fermentación espontánea con levaduras autóctonas y breve período de maceración de 10 a 14 días durante los cuales removemos suavemente el mosto para obtener una extracción mínima y delicada. A continuación, se realiza la fermentación maloláctica y posteriormente se inicia la crianza.

 12 meses: la mitad en fudre de roble francés y la otra mitad en vasijas cerámicas de gres de 1000 l.

### NOTAS DE CATA:

 Color rojo rubí de capa media-baja.

 Aroma intenso de frutas rojas y negras, sobre todo de cereza, junto con notas florales de violeta y hierbas aromáticas que le aporta la Cariñena. Aromas secundarios como la vainilla y notas tostadas, así como notas especiadas.

 En boca es untuoso y elegante, con gran amplitud. Destaca la complejidad de los sabores, frutas rojas y negras maduras, notas especiadas. Taninos aterciopelados y posgusto largo. Muy buena acidez, que prolonga el final y lo hace más fresco. Goloso.

### MARIDAJE

*Camí de la Mina* es un vino que acompaña carnes rojas y de caza, setas, lasañas vegetales, verduras asadas... También es el perfecto acompañante para estofados (tanto de carne como de seitán o de tempeh), así como quesos curados y de cabra.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

 Garnacha tinta y Cariñena  
**Grado alcohólico:** 14,44%  
**Acidez total:** 6g/l tartático  
**Azúcar residual:** 0,2g/l  
**Alérgenos:** contiene sulfitos

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE