



CLOS PACHEDEM

FITXA TÈCNICA

# CAMÍ DE LA MINA 2020

## 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, francosuís 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'honestedat.



Peñín



Tim Atkin™



**VINIFICACIÓ:** s'elabora a partir de vinyes de Garnatxa (veremada el 24 d'agost) i Carinyena (veremada l'1 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 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 gerres ceràmiques de gres de 1000 litres.

### NOTES DE TAST:

 Color granat amb notes violàcies i de capa mitja-baixa.

 Aroma intensa de fruites negres, sobre tot de mora i també pruna confitada, juntament amb notes florals d'espígol sense passar per alt la part balsàmica, fresca. Aromes secundàries com la vainilla i torrats, així com de notes especiades i de cacau.

 En boca és elegant i franc, amb una gran amplitud. Destaca la complexitat dels sabors, fruites negres madures, gairebé confitades, 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:** 14,24%

**Acidesa total:** 5,4g/l tartàric

**Sucre residual:** 0,8g/l

**Al·lèrgens:** conté sulfits

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE