



CLOS PACHEM

LICOS 2019



El nostre vi blanc ecològic

VARIETAT: Aquest vi està elaborat a partir de 100% Garnatxa blanca ecològica procedent de Gandesa, DO Terra Alta, terra caracteritzada per sòls argilo-calcaris adequats per a la producció de vins blancs.

VEREMA: La verema es va realitzar en dos temps (Agost i Setembre) per a trobar un equilibri entre maduresa i joventut.

La verema, manual, es realitza amb caixes en 12 kg amb una primera selecció del raïm en el camp seguida d'una segona selecció en el celler per a assegurar una qualitat màxima.

ELABORACIÓ: El raïm procedent de diferents finques es vinifiquen per separat, a temperatura controlada, en dipòsits d'acer inoxidable.

La fermentació alcohòlica es realitza a temperatura controlada. A continuació, sense fermentació malolàctica, decidim la mescla per a obtenir un vi fresc i equilibrat. De seguida es realitza una criança de 8 mesos en dipòsits d'acer inoxidable per a conservar l'acidesa i la frescor del vi.

NOTA DE TAST: Licos és un vi amb tot el potencial de la garnatxa blanca. És un vi on les aromes de cítrics, fruites blanques i tropicals es barregen amb notes d'herbes aromàtiques i mel per a donar a Licos una complexitat de fragàncies.

Té la fluïdesa d'un vi viu i nerviós, sedós i alhora fresc, amb una bona acidesa. Aquest vi té una amplitud molt marcada i agradable en boca.

El Licos ens permet trobar l'equilibri entre varietat i territori, complexitat i fluïdesa.

Amb ell viatgem a través de les muntanyes cap al sud-oest a la recerca d'un somni, d'una varietat, d'un terrer.

MARIDATGE: Licos és un vi fresc i sedós que es combina perfectament amb els peixos i mariscos però també amb els plats de verdures i els formatges suaus.

Sent fresc i harmoniós, és un vi idoni per a prendre a copes i compartir amb els amics.

GRAU ALCOHÒLIC: 14%

PH: 3.30

ATOT: 4.98 g/l H2T

