



CLOS PACHEM

LICOS 2019



Nuestro vino blanco ecológico

VARIEDADES: Este vino está elaborado a partir de 100% Garnacha blanca ecológica procedente de Gandesa, DO Terra Alta, tierra caracterizada por suelos arcillo-calcareos adecuados para la producción de vinos blancos.

VENDIMIA: La vendimia se realizó en dos tiempos (agosto y septiembre) para encontrar un equilibrio entre madurez y juventud. La vendimia, manual, se realiza con cajas en 12 kg con una primera selección de la uva en el campo seguida de una segunda selección en la bodega para asegurar una calidad máxima

ELABORACIÓN: Las uvas procedentes de diferentes fincas se vinifican por separado, a temperatura controlada, en depósitos de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada. A continuación, sin fermentación maloláctica, decidimos la mezcla para obtener un vino fresco y equilibrado. Enseguida se realiza una crianza de 8 meses en depósitos de acero inoxidable para conservar la acidez y la frescura del vino.

NOTA DE CATA: Licos es un vino con todo el potencial de la garnacha blanca. Es un vino donde los aromas de cítricos, frutas blancas y tropicales se mezclan con notas de hierbas aromáticas y miel para dar a Licos una complejidad de fragancias.

Tiene la fluidez de un vino vivo y nervioso, sedoso y a la vez fresco, con una buena acidez. Este vino tiene una amplitud muy marcada y agradable en boca.

El Licos nos permite encontrar el equilibrio entre variedad y territorio, complejidad y fluidez. Con él viajamos a través de las montañas hacia el suroeste en busca de un sueño, de una variedad, de un terruño.

MARIDAJE: Licos es un vino fresco y sedoso que se combina perfectamente con los pescados y mariscos, pero también con los platos de verduras y los quesos suaves.

Siendo fresco y armonioso, es un vino idóneo para tomar a copas y compartir con los amigos.

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

PH: 3.30

ATOT: 4.98 g/l H2T

