



CLOS PACHEDEM

FITXA TÈCNICA

LICOS 2020

EL NOSTRE VI BLANC ECOLÒGIC

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'honestetat.

91


Peñín




VINIFICACIÓ: aquest vi s'elabora a partir de vinyes argilo-calcàries de Garnatxa Blanca procedent de Gandesa, a la DO Terra Alta.


L'anyada 2020 es va caracteritzar per una primavera molt plujosa que va fer que dediquéssim grans esforços a salvar la collita i va anar seguit d'un estiu tòrrid, la qual cosa va ocasionar que els ceps avancessin la maduració i que la qualitat del raïm fos excel·lent.


Es realitza una verema en dues fases (agost i setembre) a diferents nivells de maduresa i es vinifiquen per separat en dipòsits d'acer inoxidable. Després de la fermentació alcohòlica es decideix el cupatge per obtenir un vi fresc i equilibrat. Posteriorment s'inicia una criança per mantenir l'acidesa i frescor de vi.

 4 mesos de repòs en dipòsits d'acer inoxidable.

NOTES DE TAST:

 Color groc llimona daurat i llàgrima glicèrica.

 Intenses aromes cítriques, de fruita blanca i fruites tropicals, juntament amb notes d'herbes aromàtiques i de mel, que li atorguen riquesa olfactiva.

 En boca és untuós i elegant, fresc, amb una acidesa notable. Percebem notes cítriques i de fruites tropicals. El postgust és llarg i agradable.

MARIDATGE

Licos és un vi sedós que acompanya peixos i mariscs, així com verdures i formatges suaus, amanides de pasta, risottos, pizzes i fins i tot canelons o lasanyes i com a opció vegana amb unes patates farcides de puré de cigró o un milfulls de patata i albergínia.

INFORMACIÓ TÈCNICA



Garnatxa Blanca

Grau alcohòlic: 13,5%

Acidesa total: 4,9g/l tartàric

Sucre residual: 0,5g/l

Al·lèrgens: conté sulfits

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE