



CLOS PACHEM

FICHA TÉCNICA

LICOS 2020

NUESTRO VINO BLANCO ECOLÓGICO

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.

91


Peñín




VINIFICACIÓN: este vino se elabora a partir de Garnacha Blanca situada en viñedos arcillo-calcáreos de la zona de Gandesa, en la Terra Alta.


La añada 2020 se caracterizó por una primavera muy lluviosa que nos hizo dedicar muchos esfuerzos para salvar la cosecha. Posteriormente el verano tórrido hizo que las plantas avanzaran su maduración y presentaran una calidad excelente de la uva.


Se llevó a cabo una vendimia en dos fases (agosto y septiembre) con distintos niveles de madurez y se vinifican por separado en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación alcohólica se decide la mezcla para obtener un vino fresco y equilibrado. Posteriormente, se inicia una crianza corta para conservar la acidez y el frescor del vino.

 4 meses de reposo en depósitos de acero inoxidable

NOTAS DE CATA

 Color amarillo limón, con toques dorados y lágrima glicérica.

 Intensos aromas cítricos, de fruta blanca y frutas tropicales, junto con hierbas aromáticas y notas de miel, lo que lo convierte en un vino muy rico aromáticamente.

 En boca es untuoso y elegante, fresco, con una acidez notable. Percibimos las notas cítricas y de frutas tropicales. El posgusto es amplio y agradable.

MARIDAJE

Licos un vino sedoso que acompaña pescados y mariscos, así como quesos suaves, ensaladas de pasta, risottos, pizzas e incluso unos canelones o una lasaña. Otras opciones veganas son el pastel de patata y berenjena, patatas rellenas de puré de garbanzo o unas crudités.

INFORMACIÓN TÉCNICA



Garnacha tinta y Cariñena

Grado alcohólico: 13,5%

Acidez total: 4,9g/l tartático

Azúcar residual: 0,5g/l

Alérgenos: contiene sulfitos

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE