



CLOS PACHEDEM

FITXA TÈCNICA

LICOS 2021

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.




Tim Atkin^{MSW}




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


L'anyada 2021 fou memorable. La primavera, seca, va anar seguida d'un juny humit, que fa ajudar als ceps. L'estiu va ser calorós, amb una onada de calor al principi. Finalment, la verema es va començar a principis de setembre i va ser intermitent perquè durant tot el mes van anar caient tempestes.


Es realitza una verema en dues fases al 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

