



CLOS PACHEM

FICHA TÉCNICA

LICOS 2021

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, franco-suizo 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.



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 2021 fue memorable. La primavera fue seca, con pocas precipitaciones y junio fue húmedo, lo que ayudó a las vides. El verano fue caluroso, con una única ola de calor al principio. La vendimia se inició a principios de septiembre y fue intermitente debido a las tormentas que cayeron a lo largo del mes.

Se llevó a cabo una vendimia en dos fases 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 blanca

Grado alcohólico: 13,5%

Acidez total: 4,9g/l tartático

Azúcar residual: 0,5g/l

Alérgenos: contiene sulfitos

