



CLOSPACHEM

FITXA TÈCNICA

PACHEM 2019

EL VI PER I PER A LES FUTURES GENERACIONS

PACHEM, acrònim format pels noms dels tres fills del Michel Grupper (fundador del celler): PAul, CHARles, EMma. És el projecte amb què Michel Grupper, francosuis enamorat del Priorat, ret homenatge als seus fills.


Els vins de CLOS PACHEM 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'honestedat.




VINIFICACIÓ: l'anyada 2019 va ser molt càlida i seca (una primavera sense pluges i un estiu tòrrid) i la verema es va avançar a principis de setembre a la zona de Gratallops. Destaca la gran concentració a les baies, pel seu baix rendiment i una excel·lent qualitat.


Verema manual en caixes de 12 kg, amb una doble selecció dels raïms a la vinya i al celler.


Els raïms de cada *terroir* es vinifiquen per separat en dipòsits d'inox a temperatura controlada. Fermentació espontània amb llevats autòctons i un breu període de maceració d'entre 8-10 dies amb remuntats suaus del most per garantir una extracció subtil. Tot seguit es realitza la fermentació malolàctica.

 12 mesos en dipòsits d'acer inoxidable i formigó.

NOTES DE TAST:

 Color rojo roig robí amb capa mitja-baixa.

 Aromes fines i subtils, destaquen les fruites vermelles com la maduixa i la cirera, notes de pell de taronja, així com plantes mediterrànies com el fonoll, que li aporta notes anisades.

 Marcada personalitat en què sobresurten la fruita vermella juntament amb una marcada acidesa, que fan que aquest vi sigui directe i pur, amb personalitat, i que sense perdre la seva identitat ens convida a prendre'n el següent glop.



MARIDATGE

Pacher és un vi lleuger que acompanya a carns blanques, suquets de peix, plats de pasta com ara la *carbonara* i fins i tot un *risotto*, espaguetis de carbassó amb salsa d'alvocat, mandonguilles d'albergínia, etc.

També es pot gaudir a copes entre àpats i el millor maridatge és compartir-lo amb la família i els amics.

INFORMACIÓ TÈCNICA



Garnatxa negra

Grau alcohòlic: 14,45%

Acidesa total: 6g/l tartàric

Sucre residual: <0,2g/l

Al·lèrgens: conté sulfits

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE