



CLOS PACHEDEM

FITXA TÈCNICA

PACHEDEM 2020

EL VI PER I PER A LES FUTURES GENERACIONS

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'honestat.

92

Peñín

92 PTS.

JAMES SUCKLING.COM


90

Tim Atkin^{MSW}





VINIFICACIÓ: l'anyada 2020 va ser molt càlida però també molt plujosa, és una verema que es recordarà perquè el mildiu en va ser el gran protagonista. La verema es va avançar a finals d'agost i es va allargar fins a mitjan setembre a les zones altes del Priorat. És una verema que destaca per la qualitat de les baies -malgrat la situació genèrica- i també perquè les baies tenen gran concentració i el baix rendiment perquè es va prioritzar la salubritat de les baies encara que es reduís la quantitat.


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 roig 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 acidesa punyent, 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

Pachedem 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 i és un company excel·lent de les pizzes.

INFORMACIÓ TÈCNICA



Garnatxa negra

Grau alcohòlic: 14,5%

Acidesa total: 5,2g/l tartàric

Sucre residual: <0,6g/l

Al·lèrgens: conté sulfits

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE