



CLOS PACHEM

FICHA TÉCNICA

PACHEM 2020

EL VINO POR Y PARA LAS FUTURAS GENERACIONES

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.

92

Peñín



VINIFICACIÓN: la añada 2020 fue muy cálida pero también muy lluviosa, es una vendimia que se recordará porque el mildiu fue el gran protagonista. La vendimia se adelantó a finales de agosto y se prolongó hasta mediados de septiembre en las zonas altas del Priorat. Es una vendimia que destaca por la calidad de las bayas -pese a la situación genérica- y también porque las bayas tienen gran concentración y bajo rendimiento porque se priorizó la salubridad de las bayas aunque se redujera la cantidad. Las uvas de cada *terroir* se vinifican por separado en depósitos de inox a temperatura controlada. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas y un breve período de maceración de entre 8-10 días con remontados suaves del mosto para garantizar una extracción sutil. A continuación se realiza la fermentación maloláctica.

 12 meses en depósitos de acero inoxidable y hormigón.

NOTAS DE CATA:

 Color rojo rubí de capa media baja.

 Aromas finos y sutiles, destacan las frutas rojas como la fresa y la cereza, notas de piel de naranja, así como plantas mediterráneas como el hinojo, que le aporta notas anisadas.

 Marcada personalidad en que sobresalen las notas de fruta roja junto con una marcada acidez, que lo convierten en un vino directo y puro, con personalidad y que sin perder identidad nos invita a tomar el siguiente sorbo.

MARIDAJE

Pachem es un vino ligero que acompaña a carnes blancas, guisos de pescado, platos de pasta como la carbonara e incluso un buen risotto.

También es un vino que se puede disfrutar a copas entre comidas y, el mejor maridaje, es compartiéndolo con amigos y la familia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

 Garnacha tinta

Grado alcohólico: 14,5%

Acidez total: 5,2 g/l tartárico

Azúcar residual: <0,8g/l

Alérgenos: contiene sulfitos

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE