



CLOSPACHEM

FITXA TÈCNICA

# PACHEM CARINYENA 2021

## LA IMPERFECCIÓ GOLOSA

PACHEM, 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 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.



Peñín



Tim Atkin™



9,59



**VINIFICACIÓ:** el més destacat de l'anyada 2021 va ser la qualitat i quantitat del raïm veremat, es va batre un rècord pel que fa a la producció del raïm.

El gener ens va regalar una nevada que va deixar gruiços de 60 centímetres a les vinyes; la primavera va ser seca i calorosa, fet que va permetre un bon desenvolupament de les plantes i del fruit, i va anar seguida d'un estiu sec i calorós. Amb la verema van arribar les pluges, cosa que provocar una verema intermitent i alhora allargar la maduració de les varietats, sobretot de les carinyenes, sense que tot això afectés a la salubritat del raïm.

Aquesta Carinyena

va veremar entre el 5 i el 8 d'octubre.

Els raïms de cada *terroir* es vinifiquen per separat en dipòsits d'inòx a temperatura controlada. La fermentació és espontània amb llevats autòctons i un breu període de maceració d'entre 8-10 dies amb remuntats suaus del most per garantir una extrac

ció subtil. La fermentació va ser llarga, durant gairebé un més, i que va anar seguida de la fermentació malolàctica.

12 mesos en ous de formigó.

### NOTES DE TAST:

Color roig robí amb notes violàcies i capa mitja-baixa.

Aromes fines i subtils, destaquen la violeta, notes especiades, fruita negra -especialment mora-, melmelada de fruita negra, ,tabac, herba seca...

Personalitat en què sobresurten les fruites negres fresques i dolces, regalèssia dolça, notes especiades. Destaca l'acidesa punyent, però també notes dolces. És un vi directe i pur, amb personalitat, que sense perdre la seva identitat et convida a beure'n el següent glop.

### MARIDATGE

*Pachem Carinyena* és vi un amb molta personalitat acompanya a carns, peixos blaus i també rap, pastes, arrossos de muntanya, mandonguilles d'albergínia, amanides de remolatxa, etc.

També es pot gaudir a copes entre àpats i el millor maridatge és compartir-lo amb la família i els amics i ,si es vol, d'una pizza.

### INFORMACIÓ TÈCNICA



Carinyena negra

Grau alcohòlic: 14%

Acidesa total: 5,6 g/l tartàric

Sucre residual: &lt;1,2g/l

Al·lèrgens: conté sulfits

