



CLOS PACHEM

FICHA TÉCNICA

PACHEM CARINYENA 2021

LA IMPERFECCIÓN GOLOSA

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.




VINIFICACIÓN: la añada 2021 destaca por la cantidad y la calidad de la uva ya que se batió un récord en cuanto a la producción de uva.


El mes de enero nos deparó una gran sorpresa: una gran nevada que dejó acumulaciones de 60 cm en el viñedo; más adelante la primavera fue seca u calurosa, lo que permitió un excelente desarrollo de las vides y las bayas, y le siguió un verano seco y caluroso. Las lluvias llegaron durante la vendimia y permitieron alargar la maduración de las uvas, sobre todo de las cariñenas, sin que ello afectara a la salubridad.


Esta Cariñena se vendimió entre el 5 y el 8 de octubre.


Las uvas de cada *terroir* se vinificando por separado en depósitos de inox. La fermentación es espontánea, con levaduras indígenas y con un breve período de maceración de 8 -10 días con remontados suaves del mosto para garantizar una extracción sutil. La fermentación se alargó casi un mes y seguidamente se produjo la fermentación maloláctica.

 12 meses en huevos de hormigón.

NOTAS DE CATA:

 Color rojo rubí con notas violáceas y capa media-baja.

 Aromas finos y sutiles, destacando la violeta, notas especiadas, fruta negra -especialmente la mora-, mermelada de fruta negra, tabaco, hierba seca...

 Personalidad, destacan las frutas negras frescas y dulces, regaliz dulce, notas especiadas. Destaca la marcada acidez, pero al mismo tiempo notas dulces. Es un vino directo y puro, franco, con personalidad y que sin perder su identidad invita a tomar un nuevo sorbo.

MARIDATGE

Pachem Carinyena es un vino con gran personalidad que acompaña a carnes, pescado azul y también rape o mero, pastas, arroces de montaña, albóndigas de berenjena, ensaladas de remolacha, etc.

También se puede disfrutar a copas entre comidas y el mejor maridaje es compartirlo con la familia, los amigos y, si apetece, con una pizza

INFORMACIÓN TÉCNICA

 Cariñena tinta

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5,6 g/l tartárico

Azúcar residual: <1,2g/l

Alérgenos: contiene sulfitos

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE