



CLOS PACHEM

FITXA TÈCNICA

PLANASSOS 2019

VI DE PARATGE DELS PLANASSOS, GRATALLOPS

PACHEM, acrònim format pels noms dels tres fills del Michel Grupper (fundador del celler): PAul, CHarles, EMma. És el projecte amb què Michel Grupper, francosúis 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




Planassos és el nom del paratge on es troba la nostra finca, a la triada Gratallops, Bellmult i el Molar, i que dona nom al vi elaborat a partir de Carinyenes velles sobre sòl de llicorella.


L'anyada 2019, càlida i seca, destaca per una baixa producció, una elevada qualitat i gran concentració en petits grans de raïm. *Planassos* és el pur reflex de la supervivència de la Carinyena. Puresa i raça reflectides en un ampli ventall d'aromes i textures.


VINIFICACIÓ:


Verema manual pel nostre equip en caixes de 12 kg el 19 de setembre amb una primera selecció a vinya i una altra al celler. La fermentació es realitza a partir de llevats autòctons del raïm en un dipòsit de 500 litres, on es realitzen aixafades suaus durant 20 dies per poder obtenir una subtil extracció. Posteriorment la fermentació malolàctica es realitza de forma espontània i ve seguida d'una criança en ou de ceràmica.

 12 mesos: en ou de ceràmica de 500 l.

NOTES DE TAST:

 Color robí amb pinzellades violàcies.


 Aroma intens de fruites negres i florals entre les que destaca la violeta i les notes especiades com el clau, el pebre i el cardamom, la pruna confitada i el tabac, que es va obrint pas. És una aroma complexa, que ens recorda les tipicitats de la Carinyena.

 En boca destaca la seva elegància i complexitat, és vibrant i intents. Les notes de fruita negra madura i les notes especiades es combinen en boca amb l'acidesa. Tanins suaus i vellutats, subtils però presents. Postgust ampli i persistent.

MARIDATGE

Planassos és un vi que acompanya carns vermelles, estofats, així com un *steak tartar* o un tartar de tonyina, risottos de bolets, amanida de remolatxa laminada, tempeh rostit amb bolets...

INFORMACIÓ TÈCNICA

 Carinyena

Grau alcohòlic: 14%

Acidesa total: 6g/l tartàric

Sucre residual: 0,2g/l

Al·lèrgens: conté sulfits

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE