



CLOS PACHEM

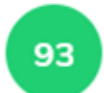
FICHA TÉCNICA

# PLANASSOS 2019

## VINO DE PARAJE DE LOS PLANASSOS, GRATALLOPS

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.



Peñín



*Planassos* es el nombre del paraje donde se encuentra nuestra finca situada en la tríada Gratallops, Bellmunt y el Molar y que da nombre a nuestro vino elaborado a partir de Cariñenas viejas sobre suelo de 'licorella'.


La añada 2019, cálida y seca, destaca por una baja producción, alta calidad y gran concentración en las pequeñas bayas. *Planassos* es el puro reflejo de la supervivencia de la Cariñena. Pureza y raza reflejadas en un amplio abanico de aromas y texturas.


### VINIFICACIÓN:


Vendimiada a mano por nuestro equipo con cajas de 12kg el día 19 de septiembre con una primera selección en campo y otra posterior en bodega. Fermentación a partir de las levaduras autóctonas de la uva en un depósito de 500 litros, en el que se realizan pisados suaves durante 20 días para obtener una sutil extracción. Posteriormente tuvo lugar la fermentación maloláctica de forma espontánea, seguida por una crianza en huevo de cerámica.

 12 meses: en huevo de cerámica de 500 l.

### NOTAS DE CATA:

 Color rojo con pinceladas violeta.

 Aroma intenso de frutas negras y florales, entre los que destaca la violeta y notas especiadas como el clavo, el cardamomo y entre todos ellos se abre paso el tabaco. Es un aroma complejo, que nos recuerda las tipicidades de la Cariñena.

 En boca destaca su elegancia, su complejidad, es vibrante, es intenso. Las notas de fruta negra madura y así como las notas especiadas se combinan con la acidez en boca. Taninos suaves y aterciopelados, sutiles pero presentes. Posgusto amplio y persistente.

 **MARIDAJE**

*Planassos* es un vino que acompaña carnes rojas, guisados, pero también *steak tartar* o tartar de atún... risottos de setas, paellas de verduras, ensalada de remolacha laminada, tempeh o seitán guisado con setas...

### INFORMACIÓN TÉCNICA

 Cariñena

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 6g/l tartátrico

Azúcar residual: 0,2g/l

Alérgenos: contiene sulfitos

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE