



CLOS PACHEDEM

FITXA TÈCNICA

PLANASSOS 2020

VI DE PARATGE DELS PLANASSOS, GRATALLOPS

PACHEDEM, 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 PACHEDEM 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 subtilitat i l'honestat.

92

Peñín



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

L'anyada 2020 destaca per una primavera excessivament plujosa i un parell de mesos secs a l'estiu. La producció es va reduir un 20%, però tenia una elevada qualitat i salubritat. *Planassos* és el pur reflex de la supervivència de la Carinyena. Puresa i raça reflectides en un ampli ventall d'aromes i textures. A causa de la gran quantitat d'aigua que va ploure a la primavera, la concentració de les baies és menor que l'anyada anterior.


VINIFICACIÓ:


Verema manual realitzada pel nostre equip en caixes de 12 kg el 16 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. Aquesta verema només hem obtingut 493 litres.




12 mesos: en ou de ceràmica de 500 l.

NOTES DE TAST:

 Color robí amb pinzellades violàcies.

 Aroma intensa de fruites negres i notes florals entre les que destaquen els pètals de rosa i la violeta, juntament amb notes especiades com el pebre blanc i la regalèssia. Hi trobem també olor de grafit, de pell d'arany... i, al final, sorgeixen els aranyons. És una aroma complexa, que ens recorda les tipicitats de la Carinyena.

 En boca destaca la seva elegància i complexitat, és vibrant i intencional. 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: 5,3g/l tartàric

Sucre residual: 0,5g/l

Al·lèrgens: conté sulfits

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE