



CLOS PACHEM



PACHEM 2018

Varietats: 100% Garnatxa negra

Nota de tast: Aromes molt fines i elegants, on podem trobar des de fruites vermelles fresques a diversitat de plantes aromàtiques com el fonoll amb certs tocs anisats.

Bona acidesa i direcció gràcies al terrer de Llicorella, sense perdre golositat, fruita i complexitat. Els sòls argilo-calcàris li donen bona amplitud en boca.

Verema: Agost del 2018.

Manual amb caixes de 12 kg, selecció en camp i celler. Tot i provenir d'una zona molt càlida, l'anyada amb una primavera plujosa, certes precipitacions abans de verema i la curta extracció en fermentació, fan que Pachem 2018 sigui un vi àgil, fresc i fàcil de beure.

Vinyes: Plantades en sòls de Llicorella i argilo-calcàris.

Vinificació: 30% de raïm sencer. Fermentació espontània amb llevats indígenes del mateix raïm. Suau filtrat i clarificat.

Maceració: 8 dies.

Criança: 8 mesos en dipòsits d'acer inoxidable i dipòsits de formigó de 5000 L.

Grau alcohòlic: 13,5%

PH: 3,40

Atot: 5,35 g/l de H2T