



CLOS PACHEM

CAMÍ DE LA MINA 2019

Untuós i elegant

VARIETAT: 50% Garnatxa negra i 50% Carinyena. Aquest vi està elaborat a partir de vinyes de 40 anys que creixen en sòl de llicorella a Gratallops i gres a Torroja aportant mineralitat i direcció a el vi.

VEREMA: 5 setembre 2019 per la Garnatxa y 17 setembre 2019 per la Carinyena.

A l'igual que tots els treballs que realitzem a la vinya, la verema és manual. Es realitza amb caixes de 12 kg amb una primera selecció del raïm en el camp seguida d'una segona selecció al celler per assegurar una qualitat màxima.

ELABORACIÓ: Les varietats i parcel·les es vinifiquen per separat, a temperatura controlada, en dipòsits individuals de 1000 L. La fermentació és espontània, realitzada amb llevats indígenes del mateix raïm. Les maceracions duren de 10 a 14 dies, durant les quals remenem suaument el most per obtenir una extracció mínima i delicada.

A continuació es realitza la fermentació malolàctica, seguida d'una criança de 12 mesos, meitat en bótes de roure francès i meitat en àmfores de gres de capacitat 1000 L.

NOTA DE TAST: El nas revela notes intenses de deliciosos fruits vermells i negres, amb una predominança de cirera. La part de Carinyena aporta aromes de flor de violeta i herbes aromàtiques a aquest vi. La criança en foudre dóna tocs molt subtils de vainilla i aromes torrats.

En boca el vi té una complexitat de sabors. És un vi untuós i elegant amb una gran amplitud. Però aquest vi té també una bona direcció deguda a la seva bona acidesa.

Camí de la Mina és un vi llamíner que ens dóna ganes a repetir.

MARIADATGE: Camí de la Mina és un vi persistent que es combina perfectament amb les carns vermelles i carns de caça, acompanyades d'un saltejat de bolets per exemple. Aquest vi completa molt bé els plats catalans típics com els estafats, guisats i arrossos.

És també el vi adequat per acompanyar els formatges curats i forts com el formatge de cabra o el formatge blau.

GRAU ALCOHÒLIC: 14%

