



CLOS PACHEM

CAMÍ DE LA MINA 2019

Untuoso y elegante

VARIEDAD: 50% Garnacha tinta y 50% Cariñena. Este vino está elaborado a partir de viñas de 40 años que crecen en suelo de licorella en Gratallops y arenisca en Torroja aportando mineralidad y dirección al vino

VENDIMIA: El 05 de septiembre de 2019 para la Garnacha y el 17 de septiembre de 2019 para la Cariñena.

Al igual que todos los trabajos que realizamos a la viña, la vendimia es manual. Se realiza con cajas de 12 kg con una primera selección de la uva en el campo seguida de una segunda selección en la bodega para asegurar una calidad máxima.

ELABORACION: Las variedades y parcelas se vinifican por separado, a temperatura controlada, en depósitos individuales de 1000 L.

La fermentación es espontánea, realizada con levaduras indígenas de la misma uva. Las maceraciones duran de 10 a 14 días, durante las cuales removemos suavemente el mosto para obtener una extracción mínima y delicada.

A continuación, se realiza la fermentación maloláctica, seguida de una crianza de 12 meses, mitad en barricas de roble francés y mitad en vasijas cerámicas de gres de capacidad 1000 L.

NOTA DE CATA: La nariz revela notas intensas de deliciosos frutos rojos y negros, con una predominancia de cereza. La parte de Cariñena aporta aromas de flor de violeta y hierbas aromáticas a este vino. La crianza en foudre da toques muy sutiles de vainilla y aromas tostados.

En boca el vino tiene una complejidad de sabores. Es un vino untuoso y elegante con una gran amplitud. Pero este vino tiene también una buena dirección debida a su buena acidez.

Camí de la Mina es un vino goloso que nos da ganas a repetir.

MARIADAJE: Camí de la Mina es un vino persistente que se combina perfectamente con las carnes rojas y carnes de caza, acompañadas de un salteado de setas, por ejemplo. Este vino completa muy bien los platos catalanes típicos como los estafados, guisos y arroces.

Es también el vino adecuado para acompañar los quesos curados y fuertes como el queso de cabra o el queso azul.

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

