



# CLOS PACHEM

## PACHEM 2018

### El vino por y para las futuras generaciones

**VARIEDADES:** Este vino está elaborado mayoritariamente de uvas de Garnacha procedentes de diferentes zonas de la DOQ Priorat, lo que nos permite pintar un lienzo con las distintas zonas y terruños.

**VENDIMIA:** 30 agosto de 2018. Al igual que todos los trabajos que realizamos a la viña, la vendimia es manual. Se realiza con cajas en 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.

**ELABORACIÓN:** Los terruños se vinifican por separado, a temperatura controlada, en depósitos de acero inoxidable. La fermentación es espontánea, realizada con levaduras indígenas de la misma uva. Las maceraciones son cortas, de 8 a 10 días, durante las cuales realizamos remontados suaves del mosto para obtener una extracción muy sutil. A continuación, se realiza la fermentación maloláctica, seguida de una crianza de 8 meses en depósitos de acero inoxidable y hormigón.

**NOTA DE CATA:** Aunque provenga de una zona muy cálida, esta añada caracterizada por una primavera lluviosa y precipitaciones antes de vendimia, junto con la baja extracción en fermentación, hacen de Pachem 2018 un vino ágil, fresco y fácil de beber. La nariz se caracteriza por aromas muy finos y elegantes, donde podemos encontrar una combinación de frutas rojas frescas, de fresas y cerezas especialmente, y una diversidad de plantas aromáticas, como el hinojo con ciertos toques anisados. En boca, el Pachem conserva una buena acidez que le da una gran dirección, sin perder golosidad, fruta y complejidad. Su corte fino, directo y puro, le confieren una marcada personalidad. Pachem es un vino que, sin perder identidad, nos invita dar rienda suelta a nuestra creatividad.

**MARIDAJE:** Pachem es un vino ligero pero directo que se combina perfectamente con las carnes blancas y los platos finos. Su buena acidez nos invita a repetir después de una primera copa. Así pues, Pachem es un vino para que lo podamos disfrutar en cualquier momento del año: ya sea a copas o con comida de por medio; para compartir, en familia y con amigos.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13.5%

**PH:** 3.40

**ATOT:** 5.35 g/l H<sub>2</sub>T

