



CLOS PACHEM

PACHEM 2018

El vi per i per a les futures generacions

VARIETAT: Aquest vi està elaborat majoritàriament de raïm de Garnatxa procedents de diferents zones de la DOQ Priorat, la qual cosa ens permet pintar un llenç amb les diferents zones i terrers.

VEREMA: 30 Agost del 2018. Igual que tots els treballs que realitzem a la vinya, la verema és manual. Es realitza amb caixes en 12 kg amb una primera selecció del raïm en el camp seguida d'una segona selecció en el celler per a assegurar una qualitat màxima.

ELABORACIÓ: Els terrers es vinifiquen per separat, a temperatura controlada, en dipòsits d'acer inoxidable.

La fermentació és espontània, realitzada amb llevats indígenes del mateix raïm. Les maceracions són curtes, de 8 a 10 dies, durant les quals realitzem remuntats suaus del most per a obtenir una extracció molt subtil. A continuació es realitza la fermentació malolàctica, seguida d'una criança de 8 mesos en dipòsits d'acer inoxidable i formigó.

NOTA DE TAST: Encara que provingui d'una zona molt càlida, aquesta anyada caracteritzada per una primavera plujosa i precipitacions abans de verema, juntament amb la baixa extracció en fermentació, fan de Pachem 2018 un vi àgil, fresc i fàcil de beure.

El nas es caracteritza per aromes molt fines i elegants, on podem trobar una combinació de fruites vermelles fresques, de maduixes i cireres especialment, i una diversitat de plantes aromàtiques, com el fonoll amb uns certs tocs anisats.

En boca, el Pachem conserva una bona acidesa que li dona una gran direcció, sense perdre golositat, fruita i complexitat. El seu tall fi, directe i pur, li confereixen una marcada personalitat. Pachem és un vi que, sense perdre identitat, ens convida donar curs a la nostra creativitat.

MARIDATGE: Pachem és un vi lleuger però directe que es combina perfectament amb les carns blanques i els plats fins. La seva bona acidesa ens convida a repetir després d'una primera copa. Així doncs, Pachem és un vi perquè el puguem gaudir en qualsevol moment de l'any: ja sigui a copes o amb menjar pel mig; per a compartir, en família i amb amics.

GRAU ALCOHÒLIC: 13.5%

PH: 3.40

ATOT: 5.35 g/l H2T





CLOSPACHEM

PRIORAT DOQ WINERY
GRATALLOPS