



CLOS PACHEM

PACHEM 2019

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: 02 de septiembre de 2019. 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: La añada 2019, muy cálida, hace del Pachem 2019 un vino con más cuerpo que la añada anterior, pero sin perder frescor y suavidad, características del Pachem, que conservamos gracias a una baja extracción en fermentación.

La nariz está marcada por aromas minerales acompañados por aromas de frutas rojas frescas, fresas y cerezas especialmente. En nariz, se puede notar una diversidad de plantas aromáticas, como el hinojo con ciertos toques anisados. En boca, el vino es fresco, directo y mineral, característico de los suelos de llicorella. Este vino expresa la heterogeneidad de suelos del Priorat de forma alegre, compleja y elegante a la vez.

MARIDAJE: Pachem es un vino delicado pero directo y complejo. Es un vino polivalente que puede ser degustado tanto a copas como en comidas variadas: desde una tabla de quesos y embutidos hasta un plato de estofado.

Es un vino tinto para tomar en todas las estaciones del año. Su frescor y su suavidad hacen del Pachem el vino perfecto para acompañar las barbacoas de verano.

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

PH: 3.40

ATOT: 5.35 g/l H2T

