



# CLOS PACHEM

## PLANASSOS 2019

**VARIETADES DE UVA:** Este vino se elabora con cariñenas viejas de nuestro viñedo Planassos en Gratallops.

**VIÑEDOS:** Cariñena de 60-80 años

**COSECHA:** septiembre 2019. Vendimiado a mano en cajas de 12kg, selección de uva realizada tanto en viñedo como en bodega.

**ELABORATION:** La uva se vinifica en tinas de 1000 L a temperatura controlada. La fermentación es espontánea, realizada con levaduras autóctonas de la propia uva. Maceración de 14 días, durante los cuales se realiza un suave prensado manual del mosto para obtener una sutil extracción de la uva. Sigue la fermentación maloláctica, seguida de 12 meses de crianza en huevo de cerámica de 500L.

**NOTA DE CATA:** Muy fino en nariz, podemos encontrar la presencia de frutas negras, algunas especies animales y toques a tabaco característicos de la cariñena. Vibración y dirección atribuida a los suelos de Llicorella, fruta y complejidad.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14%

