



CLOS PACHEM

PLANASSOS 2019

VARIETATS DE RAÏM: Aquest vi s'elabora amb carinyenes velles de la nostra vinya Planassos a Gratallops.

VINYES: Carinyena de 60-80 anys

COLLITA: Setembre 2019. Veremat a mà en caixes de 12kg, selecció de raïm realitzat tant a vinya com a celler.

ELABORACIÓ: El raïm es vinifica en tines de 1000 L a temperatura controlada. La fermentació és espontània, realitzada amb llevats autòctons del propi raïm. Maceració de 14 dies, durant els quals es realitza un suau premsatge manual del most per obtenir una subtil extracció del raïm. Segueix la fermentació malolàctica, seguida de 12 mesos de cria en ou de ceràmica de 500L.

NOTA DE TAST: Molt fi al nas, podem trobar la presència de fruites negres, algunes espècies animals i tocs a tabac característics de la carinyena. Vibració i direcció atribuïda als terres de Llicorella, fruita i complexitat.

GRAU ALCOHÒLIC: 14%

