CLOS PACHEM

TERRA ALTA D.O. LICOS



DESCRIZIONE
questo vino è prodotto da vigneti di Garnacha Blanca su suolo argilloso-calcareo a Gandesa, nella DO Terra Alta.

UVAGGIO
100% Grenache Blanc.

VINIFICAZIONE
La raccolta viene effettuata in due fasi, a diversi livelli di maturazione, e viene vinificata separatamente in serbatoi di acciaio inossidabile. Dopo la fermentazione alcolica, si decide la miscela per ottenere un vino fresco e equilibrato. Successivamente, inizia l'affinamento per mantenere l'acidità e la freschezza del vino. Affinamento di 4 mesi in serbatoi di acciaio inossidabile.

COLORE
Colore giallo paglierino con riflessi argentati e lacrime gliceriche.

OLFATTO
Aromi intensi della famiglia dell'anice, come il finocchio, lasciano spazio a note di frutta bianca, fiori di mandorlo, miele e agrumi.

GUSTO
In bocca è elegante, fresco e, soprattutto, cremoso. Spiccano frutti bianchi maturi, note agrumate e alcuni frutti a nocciolo, come la pesca nettarina. Il retrogusto è lungo, concentrato e piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
si abbina molto bene con ceviche, carpacci e pesce a cottura breve. Carni bianche come pollo arrosto, filetto di maiale e persino anatra. Anche riso e risotti si abbinano molto bene a questo vino.