CLOS PACHEM

PRIORAT D.O.Q. PACHEM GARNATXA

UVAGGIO
100% Grenache.

VINIFICAZIONE
La raccolta è iniziata alla fine di agosto e si è protratta fino a metà settembre nelle zone alte del Priorat. Si distingue per la qualità delle bacche, nonostante la situazione genetica legata alla peronospora, e per l'alta concentrazione delle bacche e i bassi rendimenti, poiché la priorità era la sanità delle bacche nonostante la quantità ridotta. Le uve sono state raccolte a mano in cassette da 12 kg, con una doppia selezione in vigna e in cantina. Le uve di ciascun terroir sono vinificate separatamente in serbatoi di acciaio inossidabile a temperature controllate. La fermentazione spontanea avviene con lieviti indigeni e un breve periodo di macerazione di 8-10 giorni con rimontaggi delicati per garantire una sottile estrazione. Successivamente avviene la fermentazione malolattica. Affinamento di 12 mesi in serbatoi di acciaio e cemento.

COLORE
Colore rosso rubino di media intensità.

OLFATTO
Aromi fini e sottili, con frutti rossi come fragola e ciliegia, note di scorza d'arancia, erbe mediterranee, finocchio e sentori di anice.

GUSTO
Al primo sorso si rivela un carattere deciso in cui spiccano le note di frutta rossa insieme a una marcata acidità, rendendo il vino diretto e puro, con personalità, che invita a un altro sorso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Pachem è un vino leggero che si abbina bene a carni bianche, stufati di pesce, piatti di pasta come la carbonara e anche un buon risotto. È anche un vino che si può gustare da solo tra i pasti ed è ideale in compagnia di amici e famiglia, oltre a essere un eccellente accompagnamento per la pizza.