



CLOS PACHEM

PRIORAT DOQ WINERY
GRATALLOPS

CLOS PACHEM

PRIORAT D.O.Q. PACHEM CARINYENA



UVAGGIO

100% Carinyena,

VINIFICAZIONE

Le uve di ciascun terroir sono state vinificate separatamente in serbatoi di acciaio inossidabile. La fermentazione è spontanea, con lieviti indigeni e un breve periodo di macerazione di 8-10 giorni con rimontaggi delicati per garantire una sottile estrazione. La fermentazione è durata quasi un mese, seguita dalla fermentazione malolattica. Affinamento di 12 mesi in uova di cemento.

COLORE

Colore rosso rubino con note violacee e intensità medio-bassa.

OLFATTO

Aromi fini e sottili, che mettono in evidenza violetta, note speziate, frutta nera - soprattutto mora -, confettura di frutta nera, tabacco... Carattere, frutti neri freschi e dolci, liquirizia dolce, note speziate.

GUSTO

Spicca l'acidità pronunciata, accompagnata da note dolci. È un vino diretto e puro, onesto, con personalità e senza perdere la sua identità, che invita ad un altro sorso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pachem Carinyena è un vino con grande personalità che si abbina a carni, pesci azzurri e anche rana pescatrice o cernia, pasta, polpette di melanzane, insalate di barbabietola, ecc. Può essere gustato anche da solo tra i pasti e il miglior abbinamento è condividerlo con famiglia, amici o con una pizza.