



CLOS PACHEM

PRIORAT DOQ WINERY
GRATALLOPS

CLOS PACHEM

PRIORAT D.O.Q. CAMÍ DE LA MINA



UVAGGIO

Garnatxa e Carinyena.

VINIFICAZIONE

Questo vino è prodotto da vecchie viti di Grenache (raccolte il 27 agosto) e Carignan (raccolte il 1° settembre) di Gratallops e Torroja, con suoli di ardesia e arenaria, che conferiscono mineralità e direzione al vino. Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 12 kg, con una doppia selezione in vigna e in cantina. Le uve vengono vinificate separatamente - secondo la varietà e la parcella di origine - in serbatoi individuali da 1000 litri. La fermentazione è spontanea, con lieviti indigeni e un breve periodo di macerazione di 10-14 giorni, durante il quale il mosto viene delicatamente mescolato per ottenere un'estrazione attenta e morbida. Segue la fermentazione malolattica e poi l'affinamento. Affinamento di 12 mesi: metà in fudres di rovere francese e l'altra metà in anfore di terracotta da 1000 litri.

COLORE

Colore rosso rubino di media intensità.

OLFATTO

Aroma intenso di frutti rossi e neri, in particolare ciliegia, insieme a note floreali di violetta e erbe aromatiche fornite dal Carignan. Aromi secondari di vaniglia, note tostate e speziate.

GUSTO

Al palato è deciso ed elegante, con grande ampiezza. Spicca la complessità dei sapori, frutti rossi e neri maturi, note speziate. Tannini vellutati e retrogusto lungo. Ottima acidità, che prolunga il finale e lo rende più fresco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Camí de la Mina è un vino da accompagnare a carni rosse e selvaggina, funghi, lasagne di verdure, verdure arrosto... È anche il compagno perfetto per stufati, oltre che per formaggi stagionati e di capra.