



CLOS PACHEM

PRIORAT D.O.Q. WINERY
GRATALLOPS

CLOS PACHEM

PRIORAT D.O.Q. PLANASSOS



DESCRIZIONE

Planassos prende il nome dalla sua posizione, situata tra i villaggi di Gratallops, Bellmunt ed El Molar. È prodotto da vecchie viti di Carignan su suolo di ardesia. La vendemmia 2020 è stata caratterizzata da una primavera estremamente piovosa seguita da un'estate secca. La produzione è stata ridotta del 20%, ma con alta qualità e sanità delle uve. Planassos riflette la purezza e la varietà del Carignan, offrendo una un'ampia complessità e ricchezza. A causa delle abbondanti piogge primaverili, la concentrazione delle bacche è inferiore rispetto alla vendemmia precedente.

UVAGGIO

100% Carinyena.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano dal in cassette da 12 kg il 16 settembre, con una prima selezione in vigna e una seconda in cantina. La fermentazione avviene con lieviti indigeni in un serbatoio da 500 litri, dove le uve vengono delicatamente pigiate per 20 giorni per ottenere un'estrazione soffice. Successivamente, avviene spontaneamente la fermentazione malolattica, seguita dall'affinamento in uova di ceramica. Da questa vendemmia sono stati ottenuti solo 493 litri. Affinamento di 12 mesi in un uovo di ceramica da 500 litri.

COLORE

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

OLFATTO

Aromi intensi di frutti neri e fiori, con note di violetta e spezie come chiodi di garofano, cardamomo e tabacco. L'aroma è complesso, richiamando le caratteristiche tipiche del Carignan.

GUSTO

Al palato è elegante, complesso, vibrante e intenso. Note di frutta nera matura e spezie si combinano con l'acidità. Tannini morbidi e vellutati, sottili ma presenti. Retrogusto lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Planassos è un vino da accompagnare a carni rosse, stufati, ma anche tartare di manzo o tonno, salmone, risotti ai funghi, paella di verdure, casseruole di tempeh con verdure, pasticcio di verdure o fagioli di soia.