



# CLOS PACHEM

## LICOS 2019



### Nasze organiczne białe wino

**SZCZEPY:** Wino zostało wyprodukowane w 100% z organicznego białego Grenache z Gandesa, DO Terra Alta, ziemi charakteryzującej się glebami gliniasto-wapiennymi odpowiednimi do produkcji win białych.

**ZBIOR:** Winogrona zbierano w dwóch etapach (sierpień i wrzesień), aby zachować równowagę między dojrzałością, a świeżością. Winogrona są zbierane ręcznie w 12-kilogramowych skrzyniach, z pierwszą selekcją winogron na polu, a następnie drugą selekcją w winnicy, aby zapewnić najwyższą jakość

**WINIFIKACJA:** Winogrona z różnych parceli są winifikowane osobno, w kontrolowanej temperaturze, w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Fermentacja alkoholowa odbywa się w kontrolowanej temperaturze. Następnie, bez fermentacji jabłkowo-mlekowej, wino jest kupażowane, aby uzyskać świeżą i zrównoważoną kompozycję. Następnie wino dojrzewa przez 8 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej, aby zachować kwasowość i świeżość.

**NOTA DEGUSTACYJNA:** Licos to wino z całym potencjałem białego Grenache. To wino, w którym aromaty cytrusów, białych i tropikalnych owoców mieszają się z nutami aromatycznych ziół i miodu, nadając Licosowi złożoność zapachów. Ma płynność żywego i nerwowego wina, jest jedwabiste, ale świeże, z dobrą kwasowością. To wino ma bardzo wyraźną i przyjemną pełnię na podniebieniu. Licos pozwala nam znaleźć równowagę między szczepem, a siedliskiem z ich złożonością i harmonią. Dzięki Licos przemierzamy góry południowego zachodu w poszukiwaniu ulotności, różnorodności szczepu i unikalności siedliska.

**SUGESTIA PODAWANIA:** Licos to świeże i jedwabiste wino, które doskonale komponuje się z rybami i owocami morza, ale także z daniami warzywnymi i miękkimi serami. Będąc świeżym i harmonijnym, jest idealnym winem do picia przed posiłkiem wraz z przyjaciółmi.

**ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:** 14% PH: 3.30

**CAŁKOWITA KWASOWOŚĆ:** 4,98 g/l H2T

