



# CLOS PACHEM

## PACHEM 2019

Wino tworzone przez i dla potomnych.

**SZCZEPY:** Wino stworzone głównie z winogron szczepu Grenache z różnych rejonów apelacji DOQ Priorat, co pozwala odzwierciedlić obraz różnych miejsc i siedlisk.

**ZBIÓR:** Wrzesień 02, 2019. Tak jak pozostałe prace na winnicy zbiór winogron następuje ręcznie. Odbywa się do skrzyń 12 kg z wstępnym sortowaniem winogron na winnicy, po którym następuje kolejne sortowanie w winiarni w celu zapewnienia maksymalnej jakości.

**WINIFIKACJA:** Różne siedliska są winifikowane oddzielnie, w kontrolowanej temperaturze, w stalowych kadziach.

Spontaniczna fermentacja, odbywa się na dzikich drożdżach z samych winogron. Maceracja trwa krótko, 8 do 10 dni, podczas której moszcz jest pompowany delikatnie od góry aby uzyskać bardzo subtelną ekstrakcję. Fermentacja jabłkowo-mlekowa jest następnym etapem, po którym następuje 8 miesięczne starzenie w stalowych kadziach i zbiornikach betonowych.

**NOTA DEGUSTACYJNA:** Ciepły rok 2019 spowodował, że Pachem 2019 jest winem z bardziej wyrazistym ciałem niż poprzednie roczniki ale bez utraty świeżości i gładkości, charakterystycznych dla Pachem, co zawdzięczamy delikatnej ekstrakcji podczas fermentacji.

Wyrazisty nos mineralnych aromatów, którym towarzyszy zapach świeżych czerwonych owoców, truskawek i zwłaszcza czereśni. W nosie można wyróżnić różnorodność zapachów roślinnych, takich jak koper czy pewien powiew anyżu.

Na podniebieniu, wyczuwa się świeżość, bezpośrednio i mineralny charakter ziem łupkowych.

To wino wyraża różnorodność ziem Prioratu w sposób zarówno radosny, niejednoznaczny jak i elegancki.

**SUGESTIA PODAWANIA:** Pachem jest delikatnym ale bezpośrednim i wielowymiarowym winem. Jest to wino uniwersalne, którym można delektować się solo i z różnorodnością potraw: od deski serów i wędzonych wędlin po gulasz. Jest to wino do picia o każdej porze roku. Jego świeżość i aksamitność powoduje, że Pachem jest doskonałym winem na letnie grillowanie.

POZIOM ALKOHOLU : 14,45% PH: 3.40 KWASOWOŚĆ : 6.00 g/l H2T

PRIORAT DOQ WINERY  
GRATALLOPS

