

L'ERMITA



Propietario: Alvaro Palacios.
Enología: Alvaro Palacios / Oriol Castells.
Viticultura: Álvaro Palacios / Roger Pallarés.
Fundación de la bodega: 1989.

Nombre del vino: L'ERMITA.
Cosecha: **2015**.
Clasificación de la cosecha: Muy buena.
Salida al mercado: Otoño 2017.

Procedente de finca o parcela única: Uva procedente de la viña de L'Ermita.
Superficie del viñedo: 1,40 hectáreas.
Municipio: Gratallops.
Región: Priorat D.O.C.
Suelos: De pizarra (llicorell) con estructura laminar y textura limosa. Del Paleozoico, periodo Carbonífero: pizarras de origen metamórfico con orientaciones variables. Generadas por la transformación de rocas arcillosas sometidas a presión y temperatura, dando lugar a minerales de alteración de las micas (cloritas) y las caolinitas, que dan tonalidades de grisáceas a verdosas al terreno, hecho que proporciona una riqueza mineral a los suelos aportando magnesio, y hierro. La parcela se caracteriza por una veta diagonal de textura arenosa y nódulos dolomíticos dispersos.

Orografía: Ladera tradicional muy pronunciada.
Orientación: Norte y Este.
Altitud del viñedo: De 350 a 430 m/altitud.
Clima: Mediterráneo suave con gran influencia del mar.
Pluviometría: 476,5mm.
Temperatura media: Min: 10,09°C / Max: 21,69°C // Media: 15,67°C.
Horas de sol: 4.400 horas al año.

Varietades de uva (%): 91% Garnacha.
8% Cariñena
1% Varietades blancas: Garnacha blanca, Macabeo y PX.

Edad de las cepas: Entre 76 y 105 años.
Densidad de plantación de las cepas: 4.600 cepas por Ha.
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Priorat. Viñedo inscrito en agricultura ecológica.

Estilo de poda: Poda en vaso.
Técnicas de cultivo: Labranza con caballería "Mulas".
Irrigación: No.
Vendimia en verde: No.
Producción por hectárea: 12,85 Hl. por hectárea.
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha vendimia: El 30, 31 de Octubre y el 1 de Noviembre.
Despalillado-estrujado: 100 % despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica: Tinajas de madera "bazuqueos".
Fermentación maloláctica: Espontánea.
Maceración: 40 días.
Crianza: 15 meses en fudres.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No filtrado.

Análisis

Alcohol: 14,5 %.
Acidez total: 5,0 gr/l.
pH: 3,49.
Acidez Volátil: 0,46 gr/l.
Extracto seco: 20,5 gr/l.

Producción

75 cl.: 2.200 Botellas.
150 cl.: 140 Magnum.
300 cl.: 35 Jeroboam.
500 cl.: 19 5l.
900cl.: 1 Salmanazar.

Conservación

Para su buen afinamiento, este vino deberá conservarse a una temperatura máxima de 12°C.

Vida

Momento óptimo de consumo a partir de su décimo año en botella.
Potencial de envejecimiento muy alto.