Alvaro Palacios
GRATALLOPS

L'ERMITA

Propietario:	Alvaro Palacios.
Enología:	Alvaro Palacios / Oriol Castells.
Viticultura:	Alvaro Palacios / Andreu Fernandez.
Fundación de la bodega:	1989.
Nombre del vino:	L'ERMITA.
Cosecha:	**2013**
Clasificación de la cosecha:	Excelente.
Salida al mercado:	Otoño 2015
Procedente de finca o parcela única:	Uva procedente de la finca L'Ermita.
Superficie del viñedo:	1,40 hectáreas.
Municipio:	Gratallops.
Región:	D.O.C. Priorat.
Suelos:	De pizarra (llicorell) de estructura laminar, situada de forma vertical y oblicua. Del Paleozoico, periodo carbonífero: pizarras de origen metamórfico. La parcela se caracteriza por una veta en diagonal de roca arenisca.
Orografía:	Ladera tradicional muy pronunciada.
Orientación:	Hacia el Norte y el Este.
Altitud del viñedo s/ nivel del mar:	De 350 a 430 m/altitud.
Clima:	Mediterráneo suave con gran influencia del mar.
Pluviometría ciclo vegetativo año 2013:	467,8 mm
Temperatura media:	14,08ºC
Horas de sol:	4.400 horas/año.
Variedades de uva (%):	90% Garnacha 8% Samsó 2% Blancas
Edad de las cepas:	85 y 105 años.
Densidad de plantación de las cepas:	4.600 cepas/hectárea.
Viticultura:	Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Priorat.
Estilo de poda:	Poda en vaso y poda en vaso.
Técnicas del cultivo del suelo:	Labranza con caballería "Mulas".
Irrigación:	No.
Vendimia en verde:	No.
Producción por hectárea:	4,10 Hl. por hectárea.
Vendimia:	Selectiva según diferentes sectores de la finca.
Fecha vendimia:	4 de Noviembre.

T +34 977 839 195
F +34 977 839 197
info@alvaropalacios.com

43737 Gratallops,
Spain

Despalillado estrujado:	100 % despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica:	Tinas de madera "bazuqueos".
Maceración:	45 días.
Fermentación maloláctica:	Espontánea.
Crianza:	16 meses en fudres.
Tipo de barrica:	100 % roble francés.
Clarificación:	No.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No.

Análisis

Alcohol:	14,80%
Acidez total:	6,25gr/l.
pH:	3,26
Acidez Volátil:	0,4gr/l.

Producción

75 cl.:	640 Botellas.
150 cl.:	25 Magnum.
300 cl.:	5 Doble Magnum.
500 cl.:	2 Jeroboams

Conservación

Para su buen afinamiento deberá conservarse a una temperatura máxima de 14° C.

Vida

Momento óptimo de consumo a partir de su décimo año en botella.
Recomendamos decantar como mínimo dos horas antes.
Potencial de envejecimiento muy alto.