

ÁLVARO PALACIOS

D.O.Ca. Priorato

Puntuado con los míticos **100 puntos Parker**, solo al alcance de muy pocos vinos en el mundo, L'Ermita es una de las grandes joyas enológicas del panorama español con el que Álvaro Palacios ha conseguido estar en lo más alto en cuanto a reconocimientos se refiere. Un vino limitado, exclusivo, fuera de serie, íntimo, armónico, con una historia detrás llena de emociones. Álvaro Palacios lo define como "La emoción del clasicismo". Sobre la añada 2013, una de las mejores de la historia según la bodega "un caudal divino que nos hará soñar con días de campo y noches de hadas en viñedos elegidos".



L'ERMITA

FORMATOS

0,75L (2012)

0,75L (2013)

0,75L (2014)

0,75L (2015)

MAGNUM (2015)

VARIEDADES

2012: 90% Garnacha, 8% Samsó y 2% Uva blanca.

2013: 90% Garnacha, 8% Samsó y 2% Uva blanca.

2014: 90% Garnacha, 8% Samsó y 2% Uva blanca.

2015: 91% Garnacha, 8% Samsó y 1% Uva blanca.

ELABORACIÓN

100 % despalillado y estrujado suave. Fermentación alcohólica en pequeñas tinajas de madera con bazuqueos. Maceración durante 45 días. Fermentación maloláctica espontánea en barricas.

Crianza:

2012: 19 meses en barricas nuevas de roble francés.

2013: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

2014: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Vino de color oscuro, casi negro, con ribetes violeta muy marcados. Muy frutal en nariz, complejo, con notas de violeta, grava y especias delicadas. En boca es denso, con mucho peso, pero delicado en sabor, fresco y con una acidez muy equilibrada.

MARIDAJE

Guisos de carne, aves de tiro y carnes rojas (chuleta de vaca), quesos curados.

VIDA

Potencial de envejecimiento muy alto.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com