

L'ERMITA



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

Nombre del vino: L'ERMITA  
Cosecha: **2017**  
Clasificación de la cosecha:  
Salida al mercado: Otoño 2019.

Procedente de finca o parcela única: Uva procedente de la viña de L'Ermita.  
Municipio: Gratallops.  
Superficie del viñedo: 1,40 hectáreas.  
Región: Priorat D.O.Q.  
Suelos: De pizarra silíceas (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.  
Clima: Mediterráneo suave con gran influencia del mar.  
Pluviometría: 369, lmm.  
Temperatura media: Min: 9,82°C / Max: 23,37°C - Media: 15,54°C.  
Horas de sol: 4.400 horas al año.

Variedades de uva (%): 80% Garnacha.  
18% Cariñena  
2% Variedades blancas: Garnacha blanca, Macabeo y PX.

Edad de las cepas: De 78 a 107 años.  
Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación 2 x 1,2 y 2,2 x 1,2 / 4.100 y 3.700 cepas por hectárea.  
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: 15,27 Hl. por hectárea.  
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha vendimia: Del 12 al 18 de Octubre, 2017.  
Despalillado-estrujado: 100 % despalillado y estrujado suave.  
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.  
Tiempo de maceración: 59 días.  
Fermentación maloláctica: Espontánea en recipientes de madera.  
Crianza: 16 meses en bocoí y fudre.  
Clarificación: No.  
Estabilización por frío: No.  
Filtración: No filtrado.

#### **Análisis**

Alcohol: 14,5%.  
Acidez total: 6 g/l.  
pH: 3,32.  
Acidez Volátil: 0,43 g/l.  
Extracto Seco: 30,2 g/l.

#### **Producción**

75 cl.: 2.300 Botellas.  
150 cl.: 134 Magnum.  
300 cl.: 25 Doble Magnums.  
500 cl.: 17 5l.  
900cl.: 1 Salmanazar.

#### **Conservación**

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

#### **Vida**

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