

L'ERMITA
Gran Vinya Classificada



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

Nombre del vino: L'ERMITA - Gran Vinya Classificada
Cosecha: **2021**
Clasificación de la cosecha:
Salida al mercado: Otoño 2023.

Procedente de finca o parcela única: Uva procedente de la viña de L'Ermita.
Municipio: Gratallops.
Superficie del viñedo: 1,44 hectáreas.
Región: Priorat D.O.Q.
Suelos: De pizarra silíceas (Illicorell) 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 micro conglomerados con 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: 386 mm / 50 cm nieve.
Temperatura media: Min: -2,5°C Max: 38,2°C Media: 15,20°C.

Variedades de uva (%): 76% Gamacha.
23% Cariñena
1% Variedades blancas: Gamacha blanca, Macabeo y PX.

Edad de las cepas: De 82 a 111 años.
Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación: 2 x 1,2 y 2,2 x 1,2 - De 3.700 a 4.100 cepas por Ha.
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional en Priorat. Viñedo inscrito en agricultura ecológica.
Estilo de poda: Poda en vaso.
Técnicas de cultivo: Labranza con caballería "Mulas".
Irigación: No.
Vendimia en verde: No.
Producción por hectárea: 15,27 Hl. por hectárea.
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha vendimia: 13 de Octubre, 2021.
Despalillado-estrujado: Parte uva entera y parte despalillado.
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 41 días.
Fermentación maloláctica: Espontánea en recipientes de madera.
Crianza: 12 meses en fudre.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No.

Análisis

Alcohol: 14%.
Acidez total: 5,62 g/l.
pH: 3,31.
Acidez Volátil: 0,48 g/l.
Extracto Seco: 29,4 g/l.

Producción

75 cl: 2.802 Botellas.
150 cl: 96 Magnum.
300 cl: 21 Doble Magnums.
500 cl: 8 Jeroboams.

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.