

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: **2016**  
Clasificación de la cosecha:  
Salida al mercado: Otoño 2018.

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 (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: 353mm.  
Temperatura media: Min: 10,15°C / Max: 22,61°C - Media: 16,19°C.  
Horas de sol: 4.451 horas al año.

Varietades de uva (%): 85% Garnacha.  
14% Cariñena  
1% Varietades blancas: Garnacha blanca, Macabeo y PX.

Edad de las cepas: De 77 a 106 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: 10,71 Hl. por hectárea.  
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha vendimia: 26, 27 y 28 de Octubre, 2016.  
Despalillado-estrujado: 100 % despalillado y estrujado suave.  
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.  
Tiempo de maceración: 40 días.  
Fermentación maloláctica: Espontánea en recipientes de madera.  
Crianza: 15 meses en bocoí y fudre.  
Clarificación: No.  
Estabilización por frío: No.  
Filtración: No filtrado.

#### **Análisis**

Alcohol: 14,5%.  
Acidez total: 5,8 g/l.  
pH: 3,22.  
Acidez Volátil: 0,53 g/l.  
Extracto Seco: 27,6 g/l.

#### **Producción**

75 cl.: 1.350 Botellas.  
150 cl.: 93 Magnum.  
300 cl.: 20 Jeroboam.  
500 cl.: 15 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.