

**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: **2022.**  
Clasificación de la cosecha: Buena.  
Salida al mercado: Otoño 2024.

Procedente de finca o parcela única: Uva procedente de la viña de L'Ermite.  
Municipio: Gratallops.  
Superficie del viñedo: 4,7 hectáreas - Seleccionado para esta añada: 2,28 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 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: 359 mm.  
Temperatura media: Min: -1,6°C Max: 39°C Media: 16,20°C.  
Variedades de uva (%): 92% Gamacha.  
7% Cariñena.  
1% Variedades blancas: Gamacha blanca, Macabeo y PX.

Edad de las cepas: De 26, 83 y 112 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: 17,10 Hl. por hectárea.  
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha vendimia: 1 de Octubre, 2022.  
Despalillado-estrujado: Parte uva entera y parte despalillado.  
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.  
Tiempo de maceración: 23 días.  
Fermentación maloláctica: Espontánea en recipientes de madera.  
Crianza: 14 meses en fudres ovals de roble francés.  
Clarificación: No.  
Estabilización por frío: No.  
Filtración: No.

### **Análisis**

Alcohol: 14,5%.  
Acidez total: 4,8 g/l.  
pH: 3,57.  
Acidez Volátil: 0,5 g/l.  
Extracto Seco: 31 g/l.

### **Producción**

75 cl: 4.707 Botellas.  
150 cl: 145 Magnum.  
300 cl: 35 Doble Magnums.  
500 cl: 10 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.