**FICHE TECHNIQUE**

**VIN : ALVARO PALACIOS ERMITA 2014**

**PAYS : ESPAGNE**

**REGION ET SOUS-REGION : GRATALLOPS, PRIORAT**

**APPELLATION : DOC PRIORAT**

**CEPAGES : 91% GRENACHE, 9% CARIGNAN, 1% CEPAGES BLANCS (COMPLENTATION)**

**AGE DES VIGNES : 85-105  ANS, VIGNOBLE DE 1,4 HECTARES**

**DENSITE DE PLANTATION : 4600 PIEDS**

**RENDEMENTS : 7,85  HECTOS/HA**

**SOLS : STRATES D’ARDOISE, AIRE PALEOZOLIQUE, PERIODE CARBONIFERE**

**VITICULTURE : BIOLOGIQUE**

**PLUVIOMETRIE : 520 MM PAR AN**

**IRRIGATION : NON**

**TAILLE : GOBELET**

**ALTITUDE : 350-430 METRES**

**LATITUDE : 41,18 O NORD ET EST**

**ORIENTATION : PRINCIPALEMENT NORD, VIGNOBLE EN FORME D’AMPHITEATRE**

**VENDANGES : MANUELLES  DU 24 AU 27 OCTOBRE**

**LEVURES : INDIGENES**

**VINIFICATION : TRADITIONNELLE. EGRAPPAGE MANUEL. LEGERS FOULAGE AU PIEDS. FERMENTATION EN, FOUDRES ET MACERATION 45 JOURS. PIGEAGE MANUEL**

**ELEVAGE : 16 MOIS EN BARRIQUES  FRANCAISES NEUVES**

**COLLAGE : NON**

**FILTRATION : NON**

**DEGRE : 14,8 %**

**SUCRE RESIDUEL: < 3 G/L**

**BOUCHAGE : BOUCHON LIEGE**

**TEMPERATURE DE SERVICE : 16-18 O C**

**PRODUCTION : 1460 BOUTEILLES**