**FICHE TECHNIQUE**

**VIN : ALVARO PALACIOS ERMITA 2013**

**PAYS : ESPAGNE**

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

**APPELLATION : DOC PRIORAT**

**CEPAGES : 90% GRENACHE, 8% CARIGNAN, 2% CEPAGES BLANCS (COMPLENTATION), VIGNOBLE DE 1,4 HECTARE**

**AGE DES VIGNES : 85-105  ANS**

**DENSITE DE PLANTATION : 4400 PIEDS PAR HECTARE**

**RENDEMENTS : 4,1 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**

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

**VENDANGES : MANUELLES 4 NOVEMBRE**

**LEVURES : INDIGENES**

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

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

**COLLAGE : NON**

**FILTRATION : NON**

**DEGRE : 14,8 %**

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

**BOUCHAGE : BOUCHON LIEGE**

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

**PRODUCTION : 640 BOUTEILLES**