

ERMITA DEL CONDE



PARAJE DE SAN ROQUE



El Paraje de San Roque esta compuesto de pequeños majuelos que han subsistido a la extinción del cultivo de la viña en esta zona. Este vino abunda en las raíces de un terreno agreste y un clima extremo, y busca el poder plasmar la esencia de esas uvas.



VARIEDAD Tempranillo (tinto del país) 75%, albillo 20% y bobal 5%.

VIÑEDO El Paraje de San Roque esta compuesto por 19 pequeños viñedos sobre un suelo arcillo-ferroso en superficie, con presencia de roca caliza a 1,2 metros de profundidad que se encuentra muy fragmentada debido a las condiciones extremas de la zona y por donde la viña profundiza con sus raíces buscando agua y nutrientes. La orientación de estos pequeños majuelos de más de 100 años de edad es sureste y las altitudes se encuentran entre 1006 y 1012 metros de altitud.

ELABORACIÓN Las uvas se vendimian en pequeñas cajas y se introducen en la cámara de frío a 4° C entre 12 y 24 horas; a continuación, se realiza una doble selección de uva, primero racimos y luego bayas, en la mesa de selección. Sin apenas estrujar se depositan en un deposito de hormigón donde las levaduras de la propia viña realizan la fermentación. La maceración de los hollejos es de 21 días, no se realizan bombeados del mosto y después del prensado se realiza la fermentación maloláctica en el mismo depósito de hormigón.

CRIANZA Se realiza durante 24 meses en fudre de roble francés de 2500 litros y de 3 años de edad. La madera tiene un secado mínimo de 4 años y durante los 6 primeros meses se remueven las lías.

CATA Color rojo picota con reflejos azules, en nariz aromas de frutas del bosque, moras y grosellas negras, acompañados de ligeras notas lácteas y especiadas con un final balsámico de monte bajo. En la entrada en boca es muy intenso, fresco, sedoso, ágil en el paladar y largo posgusto con recuerdo frutal a bayas silvestres y regaliz.