

ERMITA DEL CONDE



TEMPRANILLO



En el límite noreste del Valle del Duero, años atrás estaba plagado de pequeñas viñas rodeadas de monte bajo y encinas. Nuestro compromiso es mantener estos viñedos de monte que nos ofrecen vinos tan especiales.



VARIEDAD Tempranillo o tinta del país, nombre que se le da en la zona.

VIÑEDO Viñas viejas que sobrepasan los 100 años de edad, el vino proviene de los diferentes parajes en los que se encuentran los viñedos, Otero y Valdiguel son suelos de diferente naturaleza, con predominio de la caliza y la arcilla y con orientaciones sur-suroeste situados alrededor de los 943 metros de altitud, cultivados en viejos vasos donde las variedades aparecen mezcladas y con rendimientos muy bajos, alrededor de los 2000 kg/ha.

ELABORACIÓN Las uvas en cajas, se introducen en la cámara durante 12 horas a 4° C, Se realiza una doble selección de racimos y de uvas en la mesa de selección, por último se estrujan las uvas levemente y se introducen en depósitos de hormigón y acero donde las levaduras indígenas de los viñedos realizan la fermentación, el tiempo de maceración es de 17 días, durante este tiempo no se utilizan bombas en la elaboración únicamente bazuqueos intentando buscar la mayor delicadeza en la elaboración, tras el prensado solo se utiliza el vino de flor, posteriormente el vino se pasa a barricas donde el vino realiza la fermentación maloláctica y su posterior crianza.

CRIANZA Se realiza en barricas nuevas, usadas de 2º año, durante un mínimo de 12 meses de roble francés de grano fino y maderas secadas un mínimo de 3 años. El posterior afinamiento se realiza en fudres de 3000 litros de capacidad durante un mínimo de 6 meses.

CATA Color rojo cereza con reflejos picota, en nariz aromas de fruta negra moras y arándanos en confitura, acompañadas de notas de balsámicas y cremosas de café y chocolate con un fondo, especiado, en la entrada en boca es intenso, graso y sedoso con recuerdos de frutas negras, vainilla toffe y café amargo, en la retronasal aparecen notas de vainilla y el final es muy largo.