

ERMITA DEL CONDE



TEMPRANILLO Y ALBILLO



Con este vino pretendemos realizar un guiño histórico a las principales variedades de la zona cuyos viñedos rondan los 1000 metros de altitud y que, tradicionalmente y desde época romana, han prevalecido en esta demarcación tan extrema en clima y en suelos.

VARIEDAD Tempranillo 80% y Albillo Mayor 20%.

VIÑEDO Viñas de 12-15 años, repartidas en siete parcelas diferentes con gran presencia de roca caliza muy fragmentada desde la superficie hasta la roca madre por donde la viña expande sus raíces buscando agua y nutrientes en suelos muy pobres. Nos aportan pequeños rendimientos de cosecha pero una gran concentración de sabor en las uvas.

SUELO Caliza.

VENDIMIA Manual.

CRIANZA 10 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%).

ALCOHOL 14% vol.



The aim of this wine is to make a historical reference to our main grape varieties, Albillo Mayor and Tempranillo. Traditionally, our vineyards since the Roman times grow in very poor soils on an extreme landscape to 1000 meters altitude.

GRAPE Tempranillo 80% and Albillo Mayor 20%.

VINEYARD 12 to 15-year-old vineyards divided in seven different plots with fragmented limestone rock from the surface. The vine must expand its roots looking for water and nutrients in a very poor soil. The yields are quite low, but the grapes give us a high concentration of flavours.

SOIL Limestone.

HARVEST Manual harvest.

OAK AGED around 10 months aged in French and American barrels.

ALCOHOL 14% by vol.