



L'ERMITA

PRODUIT

L'Ermita 2008 is de vlaggenschipwijn van het domein van Álvaro Palacios, gelegen in Priorat, Catalonië. Hij is voornamelijk gemaakt van oude Grenache-druiven, aangevuld met Cariñena en een vleugje witte druivenrassen. Hij komt van steile hellingen met leisteenbodems, ook wel « llicorella » genoemd. De jaargang 2008 rijpte langzaam en gelijkmatig en produceerde fruit van grote zuiverheid. Deze zeldzame wijn, die ongeveer achttien maanden rijpte op Franse eikenhouten vaten, drukt de essentie van het terroir uit. L'Ermita onderscheidt zich door zijn gecontroleerde kracht, aromatische intensiteit en uitzonderlijke rijpingspotentieel.

De kleur is donker, diep robijnrood met granaatrode accenten. De geur onthult een opmerkelijke intensiteit met aroma's van braam, zwarte bes, zoethout, truffel, grafiet en hete steen. In de mond is de body dicht, fluweelzacht en geconcentreerd, ondersteund door krachtige maar zijdezachte tannines. De balans tussen rijkdom en frisheid is meesterlijk. De afdrank, lang en mineraal, laat een indruk achter van zuiverheid en energie.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Priorat / Espagne
Type de vin	Rouge
Volume	5L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache Noir



NOTATIONS

Robert Parker : 96/100