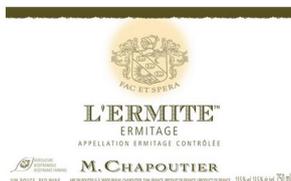


# ERMITAGE L'ERMITE ROUGE 2011



El viñedo se encuentra situado en la parte superior de la colina de l'Ermitage, cerca de la chapelle, en un lugar llamado Ermite. Lo constituyen viejas cepas de más de 80 años sobre un suelo granítico muy pobre.

Los vinos del Ermitage poseen un rico pasado histórico.

Eran ya apreciados en tiempos de los romanos cuando se disfrutaban junto con vinos de Côte Rotie, bajo el nombre de "vinos de Vienne". Más tarde fueron etiquetados como "Vinos de la ladera de San Cristóbal", debido a una capilla de la zona que lleva el nombre del santo. También se conocían como "Vinos de Tournon".

El nombre Ermitage probablemente apareció por primera vez en el siglo XVII en memoria de Hery Gaspard, un caballero de Sterimberg; que habiendo regresado de las cruzadas (en el siglo XIII) y cansado de hacer la guerra, vivió como un "hermite" en una colina que le había sido otorgada por Ana de Castilla, reina de España. Allí plantó una viña.

Alejandro Dumas, así como el zar Nicolás II se encuentran entre los muchos concedores y amantes de este vino.

<b>Añada:</b>	2011
<b>Productor:</b>	M. Chapoutier
<b>Denominación:</b>	Appellation Ermitage Controlée
<b>Origen:</b>	Francia / Vallé du Rhône / Hermitage
<b>Graduación:</b>	14 °
<b>Presentación:</b>	75 cl.
<b>Varietades:</b>	Syrah 100%
<b>Vino ecológico:</b>	Sí
<b>Vino biodinámico:</b>	Sí
<b>Edad del viñedo:</b>	80 años
<b>Suelo:</b>	Granítico muy pobre
<b>Vendimia:</b>	Manual, vendimia tardía para conseguir graduaciones superiores a los 13°
<b>Fermentación:</b>	La cosecha es despallada, prensada y vinificada en tanques de cemento. Maceración prolongada (alrededor de 4 semanas) a temperatura controlada, nunca superior a los 32°C, para favorecer una extracción suave y concentrada. Para hacer este vino solamente se usa el mosto flor obtenido.
<b>Crianza:</b>	en barricas de roble nuevas o de 1 año , donde descansará durante de 18 a 20 meses.
<b>Tipo de barrica:</b>	Roble
<b>Temperatura de servicio:</b>	16-18°C
<b>Potencial de guarda:</b>	30-75 años
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto Parcelario

# ERMITAGE L'ERMITE ROUGE 2011

---

## PUNTUACIONES

Robert Parker: 98+ puntos (añada 2011)  
Rober Parker: 94 puntos (añada 2008)  
Robert Parker: 98+ puntos (añada 2006)  
Robert Parker: 99+ puntos (añada 2005)  
Robert Parker: 93 puntos (añada 2004)  
Robert Parker: 94 puntos (añada 2002)

## MARIDAJE

Carnes rojas, caza y todo tipo de quesos

## NOTAS DE CATA

Color: granate muy oscuro, casi negro.

Aroma: De frutas del bosque con notas especiadas y a tinta.

Boca: Se notan unos taninos muy poderosos pero delicados, notas ahumadas, a pimienta, que muestran la combinación de la Syrah con su "terroir" granítico.