



ERMITA DEL CONDE

VIÑEDOS Y BODEGA

Viñedos viejos | Old Vineyards





CORUÑA DEL CONDE
S P A I N

En el LÍMITE del Valle del Duero





Ermita del Conde



Situada en Coruña del Conde, provincia de Burgos, se encuentra nuestra bodega: Ermita del Conde. Un proyecto que nació de la ilusión por salvar la historia de estas tierras, a través de la recuperación de viñedos centenarios y prefiloxéricos de tempranillo y evitando la extinción de una de sus variedades de uva más reconocidas: el albillo mayor.

Nuestro viñedo de monte reúne 20 hectáreas, con una gran parte de esas cepas sabias y centenarias que viven y sobreviven entre carrascas y cascajos, bajo la atenta mirada de la sierra de la Demanda.

Nuestros parajes, compuestos por 68 microparcels que rozan los 1000 metros de altitud, están formados por una gran variedad de suelos arcillosos, arenosos y calizos, lo que nos permite crear vinos sabrosos, apegados a la tierra y con matices muy marcados, así como descubrir las diferentes versiones que nos pueden ofrecer nuestras dos variedades autóctonas: tempranillo (tinto fino) y albillo mayor.

Ermita del Conde



Our winery, Ermita del Conde, is located in Coruña del Conde in the province of Burgos. The business was created with the intent of preserving the history of the local land through the recovery of some century-old vineyards planted with tempranillo pre-phylloxera vineyards and by preventing the extinction of one of the area's most well-known grape varieties, the albillo mayor.

Our mountain vineyards extend over 20 hectares and include a large number of these wise old vines that survive amid Kermes oaks and gravel under the watchful eye of the Sierra de la Demanda.

Our vineyards plots, composed of 68 micro-parcels planted at nearly 1,000 metres altitude, are composed of a great variety of soils - clay, sand and limestone - which allows us to create wines with pronounced flavours and aromas that reflect their terroir. It also enables us to explore the different wines created by our two native varieties, the tempranillo (tinto fino) and the albillo mayor.



Viñedo extremo en el valle del Duero



Los pequeños viñedos con los que trabajamos se denominan “majuelos”, y están situados desde los 943 hasta los 1012 metros de altitud. Las viñas se reparten en parajes rodeados de monte bajo y matorral, escondidos en valles. La climatología es muy dura y la viña tiene que adaptarse a las fuertes heladas de primavera y a las altas temperaturas del verano.

Trabajamos nuestros viñedos ecológicos bajo principios de viticultura natural respetando al máximo la flora y fauna de nuestro entorno, controlando la expresión vegetativa de la viña y utilizando tratamientos naturales de prevención de enfermedades.

Extreme vineyard in the Duero valley



The small vineyards which we work are referred to as “majuelos” and are located between 943 to 1,012 metres altitude. The vineyards are planted in various different local spots, tucked away in valleys, amid scrubland and thicket. The climate here is very harsh and the vineyards have to cope with severe frosts in spring and high temperatures in summer.

We work our organic vines by natural and traditional viticulture to respect the flora and fauna of our environment, using canopy control management and using natural treatments to avoid illness in the vines.



Trabajo y Compromiso Social



En Ermita del Conde tenemos un proyecto social de compromiso con el entorno rural de Coruña del Conde y con sus familias.

Hay 68 pequeñas viñas repartidas entre los pueblos de Coruña del Conde, Peñalba de Castro, Hinojar del Rey, Arauzo de Salce, Brazacorta y Arandilla.

Son viñas muy viejas, que se encuentran en riesgo de desaparición y donde principalmente predomina la uva tempranillo “tinto fino”, entremezclada con viñas de albillo mayor que subsisten en estos parajes como último reducto de esta variedad blanca.

Our work and Social Commitment



In Ermita del Conde we have a social commitment to our rural environment of Coruña del Conde and with the families who grow grapes here.

68 small vines distributed across the towns of: Coruña del Conde, Peñalba de Castro, Hinojar del Rey, Arauzo de Salce, Brazacorta y Arandilla

Very old vines in danger of disappearing and the main grape variety to be found is Tempranillo, known locally as “TINTO FINO”. Amongst the other grape varieties are Albillo Mayor that exists in this area as the last remaining remnant of this white grape variety.



Vinos y elaboración



Toda la vendimia, que realizamos de forma manual en su totalidad, se deposita en cajas de 18 kg. Siempre realizamos una doble selección de uva (racimo y bayas) a través de una cinta y una mesa vibratoria. De esta manera, nos aseguramos de que la materia prima se encuentre en perfecto estado antes de entrar en los depósitos.

Los pequeños depósitos de acero inoxidable y hormigón nos permiten elaborar nuestros pagos por separado, preservando al máximo las características particulares de cada "terroir" que compone el paisaje de Coruña del Conde.

Todas las fermentaciones se realizan de forma espontánea, con las levaduras autóctonas de la propia uva, realizando posteriormente continuos batonages para conseguir un mayor volumen en los vinos. El vino reposa en barricas de roble francés durante un periodo mínimo de 12 meses, para ser afinado en fudres antes del embotellado.

Wines and wine making



The grapes are all picked by hand and transported in crates of 18 kg. We always carry out a double sorting of the grapes (bunches and berries), on a conveyor belt and vibrating table. In this way, we ensure that the raw material going into the vat is in perfect condition.

Our small stainless steel and concrete tanks allow us to vinify our single vineyards separately, preserving as much as possible of the individual traits of each "terroir" that makes up the Coruña del Conde landscape.

All the fermentations are allowed to start spontaneously with the grape's own yeast, and we carry out continuous bâtonnages to give extra body to the wine. The wine rests in French oak barrels for a minimum of 12 months and will be rounded out in foudres (large oak vats) before going into bottle.



ERMITA DEL CONDE

TEMPRANILLO



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 100%.

VIÑEDO Viñas viejas de más de 60 años de edad situadas en los parajes Otero y Valdiguel a 943 metros de altitud. Orientación sur y suroeste.

SUELO Caliza y arcilla.

VENDIMIA Manual.

CRIANZA 18 meses en barrica de roble nuevo francés.

ALCOHOL 14,5% vol.



In the extreme north-east of the Duero Valley are many old vineyards surrounded by low mountains covered with holm oaks. It is our mission to maintain these mountain vineyards from which we produce such special wines.

GRAPE Tempranillo 100%.

VINEYARD Old vines more than 60 years old located in paraje Otero, Valdiguel 943 metres high face south-southwest.

SOIL Limestone and clay.

HARVEST Manual harvest.

OAK AGED 18 months aged in French barrels.

ALCOHOL 14.5% by vol.

ERMITA DEL CONDE

ALBILLO MAYOR



En el límite noreste del valle del Duero todavía subsisten viejas viñas de albillo mayor. Nuestro compromiso es mantener el cultivo de esta uva en peligro de extinción, que lleva cultivándose años en la zona desde tiempos del Imperio romano.

VARIEDAD Albillo mayor centenario 100%.

VIÑEDO Variedad de uva en peligro de extinción recuperado en nuestras viñas de más de 100 años en el paraje de la Pilara y Camino de la Alcoba a 972 metros de altitud orientación norte.

SUELO Caliza, arena y cantos rodados.

VENDIMIA Manual.

CRIANZA 12 meses en barrica y foudres.

ALCOHOL 13% vol.



In the extreme north-east of the Duero Valley there are still old Albillo Mayor vineyards. Our commitment is to maintain the cultivation of this grape varietal which is in danger of extinction. Albillo has been cultivated in this area since the time of the Roman Empire.

GRAPE Albillo Mayor 100%.

VINEYARD Indigenous grape in danger of extinction recovered in our old vines more than 100 years old. Paraje la Pilara and Camino de Alcoba 972 metres high north face.

SOIL Limestone, clay and rocky soils.

HARVEST Manual harvest.

OAK AGED 12 months aged in French barrels and foudres.

ALCOHOL 13% by vol.



BERLINER GOLD
Añada / Vintage 2016

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.

PAGO DEL CONDE



TEMPRANILLO



A los pies de la sierra de la Demanda y próximo al valle del Duero se encuentra el paraje de San Roque. Aquí los viejos viñedos de tempranillo presumen de una frescura especial y un carácter singular.

VARIEDAD Tempranillo (tinto del país) con hollejos de albillo.

VIÑEDO Viñedo centenario de pie franco con orientación sur en el paraje San Roque a 1012 metros de altitud.

SUELO Arcillo ferroso.

VENDIMIA Manual.

CRIANZA 24 meses en barrica de roble nuevo francés.

ALCOHOL 14,5% vol.



At the foot of the Sierra de la Demanda and close to the Duero Valley is located San Roque area where old tempranillo vineyards express a singular character and authentic freshness.

GRAPE Tempranillo (tinto del país) and Albillo skins.

VINEYARD Old vines more than 100 years old in San Roque paraje, south face 1,012 metres high.

SOIL Iron-rich and clay soil.

HARVEST Manual harvest.

OAK AGED 24 months aged in new French barrels.

ALCOHOL 14.5% by vol.

ERMITA DEL CONDE

PARAJE DE SAN ROQUE



El paraje de San Roque está compuesto por 19 pequeños viñedos, 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 Viñedo centenario de pie franco con orientación sur este entre 1006 a 1012 metros de altitud.

SUELO Arcillo ferroso en superficie, con presencia de roca caliza a 1,2 metros de profundidad.

VÉNDIMIA Manual.

CRIANZA 24 meses en fudre de 2.500 litros.

ALCOHOL 14% vol.



San Roque place is formed by 19 micro plots that resisted to the extinction of the old vines in this area. This wine express the power of the essence of its grapes that grow in a extreme landscape with a hard climate.

GRAPE Tempranillo (tinto del país) 75%, Albillo 20% and Bobal 5%.

VINEYARD Over 100 years old ungrafted rootstock vines (pie franco) south face at 1,006 and 1,012 metres high.

SOIL ferrous clay soil in the surface with limestone at 1.2 metres behind.

HARVEST Manual harvest

OAK AGED 24 months aged in 2,500 liters foudres.

ALCOHOL 14% by vol.



BERLINER GOLD
Añada / Vintage 2016

Notas de cata | Tasting notes



NOTAS DE 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.

TEMPRANILLO

TASTING NOTES Deep cherry red with garnet hues; on the nose, aromas of dark fruit, blackberries and blueberry confit with notes of balsamic and creamy chocolate and coffee on a spicy background. Intense, oily, silky mouthfeel with hints of dark fruits, vanilla, toffee and bitter coffee. Vanilla comes through on the back palate. Very long finish.



NOTAS DE CATA Color amarillo pajizo, con ribete verdoso, buena intensidad frutas de pepita, flores blancas y un fondo especiado y mineral, en boca es fresco y equilibrado con amplias sensaciones táctiles en boca y con un largo final en retronasal nos aparecen las frutas de hueso conjugado con la vainilla y tostados de la madera.

ALBILLO MAYOR

TASTING NOTES pale yellow colour with greenish rim. Good intensity with hints of pip fruit, white flowers and a spicy, mineral background. Fresh and balanced on the palate with a deeply tactile mouthfeel and a long finish, stone fruits appear together with vanilla and toasted wood on the back palate.



NOTAS DE CATA Color rojo cereza con reflejos granates. En nariz aparecen aromas de frutas silvestres del bosque, grosella y moras, que se combinan con notas de café sin tostar y vainilla. En boca es muy potente y carnoso, fiel reflejo de las uvas criadas en altitud extrema. Es fresco y muy largo, prevalecen las notas de regaliz y balsámicos.

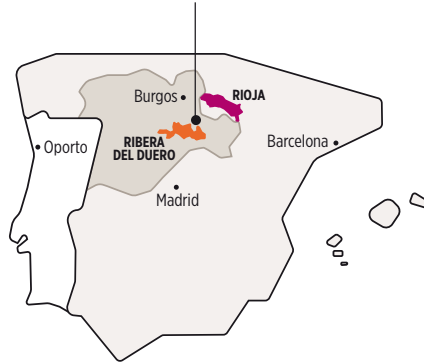
TEMPRANILLO Y ALBILLO

TASTING NOTES Cherry red colour with garnet glints. Aromas of wild berries, blackcurrants and blackberries, with hints of unroasted coffee and vanilla. It is very powerful and fleshy on the palate, an accurate expression of the grapes from extreme altitudes. It is fresh and offers a long finish keeping balsamic and liquorice notes.



ERMITA DEL CONDE

VIÑEDOS Y BODEGA



Camino de Torre 1 • 09410 Coruña del Conde • Burgos • España
info@ermitadelconde.com • www.ermitadelconde.com

