

# CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN

## AOP La Clape

demeter

Esprit du lieu



### Presentación

Muy cerca de la costa, el Château L'Hospitalet se eleva a un centenar de metros de altura sobre el Mediterráneo. Con un clima mediterráneo semiárido de variante invernal templada, este viñedo goza de unas condiciones climáticas excepcionales: el calor y el sol mediterráneos se ven suavizados por la altitud, lo que permite una lenta maduración de las uvas, idónea para la expresión aromática de los vinos y los taninos. Dos tipos de suelo contribuyen a la complejidad aromática, la finura y la elegancia de este vino. Los suelos margocalcáreos del Gargasiano, al pie del acantilado, ricos en fósiles, proporcionan a las cepas reservas de agua a lo largo del verano, a pesar de la sequía estival. Los suelos rojos mediterráneos del Barremiano, formados sobre calizas compactas de color gris azulado ganadas a la garriga, permiten la elaboración de vinos ricos y concentrados. Este gran vino está elaborado a partir de una selección de las mejores viñas de la finca.



### Vinificación & Crianza

El inicio de la cosecha se determina en base a los controles de maduración, al análisis de los polifenoles contenidos en los hollejos de las uvas y a la cata diaria de las bayas según va acercándose el periodo de vendimia. Cosechar uvas sanas y maduras es un paso fundamental para conseguir un alto nivel de calidad. La cosecha se hace manualmente y, en una hora, las uvas se transportan en espuelas a la bodega. Las uvas se seleccionan y despallan antes de introducirse en un depósito termorregulado. Cada variedad se vinifica por separado. La maceración dura de 20 a 25 días. Al final del invierno, los vinos se trasiegan a barricas nuevas de 225 litros y permanecen entre 12 y 16 meses en la magnífica bodega de L'Hospitalet (2000 barricas). Periódicamente se efectúa un removido de las lías finas. Las mejores barricas de cada variedad se seleccionan y se ensamblan para elaborar este vino.



### Notas de cata

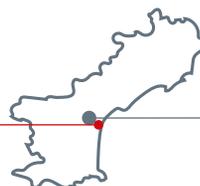
Capa de color rubí brillante. Nariz intensa con predominio de aromas especiados y frutos rojos (fresa). La boca presenta taninos sedosos y finos que acentúan la fresca afrutada de este vino. Este vino carnoso, armonioso y de estructura elegante se puede beber desde el primer momento y augura un futuro de lo más prometedor.



### Variedades de uva

Syrah, Monastrell, Garnacha Tinta

Château  
l'Hospitalet



Narbonne

**Consumir a 16 °C con costillar de cordero, aves de caza o quesos curados.**

[www.gerard-bertrand.com/les-vins/chateau-lhospitalet-grand-vin-rouge](http://www.gerard-bertrand.com/les-vins/chateau-lhospitalet-grand-vin-rouge)



GÉRARD BERTRAND