

SCALA DEI



JAMESSUCKLING.COM

Wine Ad.
R. Parker

Guía
Peñín

James
Suckling.com

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Q. Priorat

VARIEDADES:
100% Cariñena

ANÁLISIS:
Alcohol: 15%vol
Ac. Total: 4,8g/l
pH: 3,6

Contiene sulfitos

AÑADA:
2022

Consejos del enólogo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo pero evolucionará favorablemente durante los próximos años si se almacena en buenas condiciones. Aconsejamos decantar o servir el vino con antelación a una temperatura de 16°C

Scala Dei Heretge

Este vino rinde homenaje a los viticultores comprometidos con el Priorat, cuyas técnicas de viticultura se remontan a mediados del siglo pasado, heroica, de montaña. Todos nuestros vinos bendicen el origen monacal de la bodega y la comarca, y están basados en la Garnacha. Este vino, en cambio, es un monovarietal de Cariñena (variedad minoritaria en nuestros viñedos), una auténtica herejía en contra el credo histórico de la bodega. No podía tener otro nombre que L'Heretge. El hereje que nos muestra otro camino al Cielo.

Vinificación

La elaboración del vino es parecida a la que hacemos en Cellers Scala Dei con nuestras Garnachas de viñedos históricos. Básicamente la idea es no intervenir para que lo que muestre el vino sea la peculiaridad del terruño que tanto marca los vinos de pizarra de Priorat. Así pues, la fermentación tuvo lugar en depósitos abiertos de cemento, alternando bazuqueos y remontados en función de la cata diaria. Fermentó con un 50% del raspón, el que corresponde a uno de las tres laderas, dónde conseguimos vendimiar con un raspón maduro. Estuvo 22 días en contacto con las pieles desde el encubado hasta el prensado. La fermentación tuvo lugar con las levaduras propias de la uva.

El afinamiento del vino se desarrolló en un fudre de roble francés de 4000 litros durante 12 meses y 6 meses en hormigón.

Viticultura

Este vino procede de tres laderas distintas: Cap la Serra, Parts de l'Ase y La Font, todos ellos plantados entre la Vilella Alta y Torroja justo después de la Filoxera. Por lo tanto, las edades de las plantas oscilan de los 80 hasta más de 95 años. La orientación predominante es norte, menos en uno de los viñedos, donde hay una parte que está orientada al sur. Pas de l'Ase es el viñedo mayor, y además de ser una joya por las plantas que en él hay, es también una joya y un testimonio de l'arquitectura popular de construcción de piedra en seco ya que en él encontramos distintas construcciones de aprovechamiento, de agua, de espacio, caminos, muros...

Características de la añada

Pues sí, la vendimia de 2022 ha sido la más rápida de la historia en Cellers de Scala Dei, y que haya sido así ha sido del furioso verano que hemos tenido este año. Todos lo hemos oído y lo hemos repetido, algunos con preocupación, otros con menos dolor de cabeza, ha sido el verano más caluroso de la historia, y aparte de caluroso, seco, y se ha acabado el verano y el año sigue siendo seco.

Estamos acostumbrados a hablar de dos estaciones secas y dos estaciones húmedas en el clima Mediterráneo, normalmente así era, este año no. Veníamos de un invierno seco, la primavera también lo fue y el verano mucho más. Esta sequía influyó en el viñedo, rendimientos inferiores, alrededor de un 5% en el caso de Cellers de Scala Dei, algo más si nos fijamos en el Priorat en general, entre un 10% y un 15%. Pero la sequía, también le podemos encontrar la parte positiva, un año con una sanidad extrema en la vendimia, y es que es así, sin humedad no hay hongos, por tanto estamos ante un año de uva absolutamente sana.

El calor nos hizo avanzar la vendimia, a finales de 10 días de lo que venía siendo habitual en los últimos años, el calor combinado con la sequía hizo también que algunas zonas de maduración más tardía se adelantaran sobre lo que conocíamos hasta ahora. Y de ahí la rapidez con la que hemos realizado esta vendimia, cuatro semanas en total en total de cosechar uvas cuando estábamos acostumbrados a que debían ser casi seis.

Los vinos de 2022 serán concentrados, debido a los rendimientos más bajos, serán vinos potentes, y como siempre, gracias a las garnachas de altura que tenemos en Escaladei no perderemos la parte refinada, fresca y elegante que caracteriza nuestros vinos.