

SCALA DEI



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 30% 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 foudre de roble francés de 4000 litros durante 6 meses.

padecido, se recuperaran. Estas lluvias fueron el preludio de un invierno frío en el que todo recuperaba su equilibrio. La primavera, inusualmente lluviosa, retrasó el ciclo de la vid. Días de sol alternaban con días de lluvias y las plantas iniciaron su brotación. Intensificar el trabajo en el campo evitó problemas de sanidad. El verano fue amable. Hasta finales de agosto no hizo demasiado calor, las plantas maduraban despacio y preveíamos que podría ser una buena añada. Durante las dos primeras semanas de septiembre empezó a llover, y tuvimos que correr y vendimiar las parcelas de menor edad y altura. Después de esta racha de lluvia volvió a hacer buen tiempo, hacía calor durante los días y fresco durante las noches y las plantas aceleraron su maduración como si supieran que nuevas lluvias estaban al acecho. La calidad de las uvas iba in crescendo a medida que avanzaba la vendimia y subíamos a fincas más altas, en las que la calidad es impresionante. Al acabar la vendimia, volvió a llover hasta finales de año. Ha sido una gran añada para la Garnacha y la Cariñena, que muestra un perfil fresco, potencia e intensidad aromática. Los vinos de 2018 serán ideales como vinos de guarda.

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. Parts 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 la arquitectura popular de construcción de piedra en seco ya que en él encontramos distintas construcciones de aprovechamiento, de agua, de espacio, caminos, muros...

Características sensoriales

Es un vino profundo, maduro y elegante. Tiene un excelente equilibrio entre madurez, frescor y tanicidad. En nariz empieza muy frutal, fruta negra y roja madura, evolucionando hacia notas minerales y de grafito de la variedad. En boca es denso y con volumen, muy directo y con un final muy largo y fresco.

Maridaje

Se complementa muy bien con la carne de caza y la carne roja, igual con diferentes tipos de estofados y guisos. Combina bien con el queso azul y el Gruyere.

Características de la añada

Después de una vendimia 2017 de alto riesgo por escasez de agua y exceso de calor, las viñas recibieron una bendita concatenación de lluvias otoñales que hicieron que las cepas, incluso las que más habían



Wine Ad.
R.Parker
2018

Guía Peñín
2019

James
Suckling.com
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Q. Priorat

VARIETADES:
100% Cariyena

ANÁLISIS:
Alcohol: 14% vol
Ac. Total: 6,4g/l
pH: 3,2

AÑADA:
2018

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.