

SCALA DEI



Guía
Peñín



Guía Vins
de
Catalunya



Guía
Gourmets

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Q. Priorat

VARIEDADES:
40% Garnacha
20% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Syrah
5% Cariñena

ANÁLISIS:
Alcohol: 14,5 % vol
Acidez total: 5,6 g/l
pH: 3,4

Contiene sulfitos

AÑADA:
2023

Consejos del enólogo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo pero evolucionará favorablemente durante —al menos— los próximos 5-10 años si se almacena en buenas condiciones. Aconsejamos decantar o servir el vino con

Scala Dei Prior

La expresión de los vinos del Priorat: toda la sutileza de la garnacha y la profunda mineralidad de los suelos de pizarra en un vino estructurado y con plenitud de aromas.

Vinificación

Tras definir los viñedos que van a ir destinados a este vino, las uvas previamente seleccionadas en las fincas llegan a la bodega en pequeñas cajas de 16 kg, donde toda la uva es revisada minuciosamente por el personal de bodega a su paso por la mesa de selección vibratoria instalada en la entrada de la bodega. Tras su despalillado y estrujado, fermentan a temperatura controlada para conservar los aromas a fruta madura. Posteriormente, la crianza tiene lugar en barricas (roble francés 100%) durante 12 meses. Esta crianza se completa en botella durante más de un año para que el vino llegue al mercado en su momento óptimo de consumo.

Viticultura

Uva procedente de variedades históricas de la zona y de los viñedos más viejos (entre 35 y 60 años), plantados en terrazas y en los típicos “costers” de llicorella del Priorat. La orografía, la conducción de las plantas y sobre todo, el deseo de obtener la mejor uva, hace que la vendimia se realice sólo manualmente. Los viñedos están situados entre los 500 y los 800 metros de altitud, hecho que favorece que la maduración sea lenta y regular y permite una variedad de matices al combinar alturas y diferentes orientaciones de los viñedos. Todo ello hace este vino singular

Características de la añada

La añada 2023 la podríamos definir como la más temprana de la historia de Scala Dei, ya que el inicio de la vendimia se dio en la última semana de Agosto cuando normalmente se empezaba a mediados de Septiembre, y no hace tantos años, en los años 70 se empezaba en Octubre. Esta precocidad en la cosecha la podríamos atribuir a la carencia de agua y las elevadas temperaturas que nos afectan los últimos dos años, sobre todo en verano.

Nos esperábamos un año complicado, con una importante bajada en la producción, pero al final no fue así. Por sorpresa, la mayoría de viñedos no se vieron muy afectados, e incluso los viñedos situados en la Morera del Montsant aumentaron la producción. Estar en el norte del Priorat, hace que la temperatura sea más baja por la noche y permita descansar las cepas del calor del día. Aparte, las dos variedades locales, sobre todo la Garnacha, aguantaron muy bien la sequía, y además en Junio, antes del fuerte calor, cayeron unos bienvenidos 80 litros que permitieron a las plantas tomar fuerzas para encarar el período de maduración de la uva. También contamos con viñedos plantados en arcilla, que retiene muy bien el agua. Todos estos factores paliaron los efectos de la sequía.

A pesar de las difíciles condiciones climatológicas, el preciso trabajo de campo que se realiza durante todo el año, una cuidadosa selección de la uva, un buen muestreo para escoger el momento adecuado de vendimia y unas fermentaciones a medida por las características de cada parcela, han hecho de la añada 2023 una buena añada. El resultado han sido unos vinos complejos, afrutados y frescos que al catarlos hacen olvidar las dificultades que han afrontado las cepas, unos vinos, que seguramente no serán igual de concentrados que otras añadas, pero que mantienen el perfil de nuestras garnachas de altura y de nuestros suelos de arcilla. En definitiva, unos vinos, que llevan el sello de Scala Dei.

Características sensoriales

Limpio y brillante. Rubí intenso de capa alta con tonalidades granates y azuladas en el ribete. Intensos y persistentes aromas de frutas rojas y negras, fresillas de bosque, moras, matices florales de violetas, todo arropado por sutiles toques especiados y notas tostadas. Se trata de un vino con cuerpo, finura, sedoso en boca y con taninos maduros y elegantes que se complementan con los aromas minerales que le aporta la llicorella.