

SCALA DEI



Scala Dei Prior

La expresión de nuestras pequeñas parcelas del Priorat: una variedad de viñedos, de variedades, de alturas y de suelos. 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 80% y americano 20%) durante un año. Esta crianza se completa en botella durante unos 18 meses 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 licorella 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

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 padecido, se recuperaran. 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.

Ha sido una gran añada para la Garnacha, que muestra un perfil fresco, potencia e intensidad aromática. Los vinos de 2018 serán ideales como vinos de guarda.

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 licorella.



Guía Peñín
2016



Guía
Gourmets
2016



Cinve 2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Q. Priorat

VARIETADES:
Garnacha Tinta 55%, Cariñena 15%,
Cabernet Sauvignon 15% y Syrah 15%

ANÁLISIS:
Alcohol: 14,5 %vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

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.