

SCALA DEI



Guía  
Peñín



Guía  
Gourmets



Guía Vins  
de  
Catalunya

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O.Q. Priorat

VARIETADES:  
100% Garnacha

ANÁLISIS:  
Alcohol: 14,5 % vol  
Acidez total: 5,3 g/l  
pH: 3,2  
Contiene sulfitos

AÑADA:  
2025

# Scala Dei Pla dels Àngels

“Fina y delicada, la otra cara de la Garnacha negra en Scala Dei”. Pla dels Àngels es la demostración de que en el Priorat todo es posible, incluso alcanzar la suma elegancia a partir de una tierra dura que obliga a extremar las condiciones de cultivo.

## Vinificación

Con el fin de preservar las inspiradoras características aromáticas de la Garnacha, enfriamos la uva hasta a los 2°C a su llegada a nuestra pequeña bodega, eliminamos el raspón y, tras tres horas de maceración con sus pieles, iniciamos el sangrado del depósito para conseguir este delicioso color pálido. Posteriormente desfangamos y tratamos la fermentación como si se tratara de un vino blanco. Después de la fermentación permanece unos cuatro meses en el depósito, hasta que llega el momento de embotellar.

## Viticultura

Las uvas proceden de viñas ubicadas en las zonas altas de Scala Dei, sobre suelos arcillosos que favorecen la conservación de la acidez y, por tanto, el frescor de la uva en el momento de su vendimia. Viñas jóvenes y viñas viejas, predominantemente orientadas hacia norte y el este, situadas entre los 500 y 600 metros de altitud.

## Características de la añada

Después de tres años donde la sequía ha sido permanente, en las que los viñedos se han sometido a un estrés hídrico tan grande que ha mermado las producciones hasta el punto de que algunas plantas no han sobrevivido, podemos hablar que la añada 2025 marca un punto de inflexión, y nos da tranquilidad para tener una mirada al futuro con optimismo.

La añada 2025 nos ha traído las lluvias necesarias en los momentos en que las plantas más lo necesitaban. Rompiendo la sequía severa que nos acompañaba, con lluvias en otoño y en invierno, y con agua durante la primavera acompañando el crecimiento vegetativo de la planta, lo que nos ha permitido ver de nuevo ese color verde que denota vida.

A pesar de ser un año de ilusión y confianza, las cepas tienen memoria, a pesar de la mejora de la producción comparado con 2024, todavía no podemos hablar de producciones óptimas, el viñedo como el vino, necesita tiempo. Sin embargo, ha sido una añada donde la maduración de la uva ha sido óptima, las plantas han podido realizar el proceso de maduración con tranquilidad y reposo, y cuando la uva madura lentamente, es cuando podemos ver que las características de la uva y el posterior vino, serán excelentes para poder hacer vinos de guarda, vinos más equilibrados y con una acidez que les aportan frescor, y unos taninos maduros y estructurados.

Podemos decir que la añada 2025 es el año de la esperanza y el buen vino.

## Características sensoriales

De color muy pálido, nos deja intuir que aunque proceda de uva tinta, se acercará más a un blanco. Reflejos azulosos en el ribete nos muestra un color rosado tenue en la herradura, y muy atractivo a la vista. Aromáticamente, aflora la sutileza de la fruta roja, fina y delicada como la vid de donde procede la uva; tonos cítricos lo hacen fresco y nos invitan a catarlo. En boca es una elegante explosión de frescor y de sensaciones refrescantes, fresas, pomelos, tonos anisados. Paso per boca limpio y final envolvente que nos invita a volver a beber.