

SCALA DEI



Scala Dei Pla dels Àngels

“Fina y delicada, la otra cara de la Garnatxa 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

La vendimia 2021 vino precedida de un invierno húmedo, algo inusual en el clima mediterráneo. El paso de Filomena y las lluvias posteriores durante la primavera dejaron una providencial reserva de agua en el suelo, que hizo que el ciclo vegetativo avanzara con normalidad y que la vendimia fuera abundante. El verano, típico mediterráneo, no fue extremadamente cálido.

La vendimia empezó un poco antes de lo habitual debido a las lluvias recogidas en las primeras dos semanas de septiembre, que se alternaban con días de sol y ello favorecía las condiciones para el riesgo de botrytis. A partir de la segunda semana, la climatología cambió y se produjo un escenario idóneo para la maduración de la uva: de día, calor; de noche, fresco. Los vinos de esta vendimia tienen una impresionante carga frutal, taninos

maduros y una graduación ligeramente inferior a lo que es común en el Priorato. Los vinos de 2021 de Cellers Scala Dei serán vinos para disfrutar y guardar.

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 por boca limpio y final envolvente que nos invita a volver a beber.



Guía Peñín
2016



Guía
Gourmets
2016



Guía Vins
Catalunya
2016

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Q. Priorat

VARIETADES:
100% Garnatxa

ANÁLISIS:
Alcohol: 14,5 %vol

Acidez total: 6,2

pH: 3,13

Contiene sulfitos

AÑADA:
2021