

# SCALA DEI



## Scala Dei Garnatxa

Este vino aún tres conceptos: frescor, fruta y sencillez. Está elaborado principalmente con uva Garnacha, y tiene la expresión pura de la fruta y el terruño. Los suelos de arcilla roja y la altitud de los viñedos ubicados en la falda de la Sierra del Montsant le aportan frescura y los de licorella, una impronta genuina que se muestra en este vino en forma de personalidad prioratina, mineralidad y acidez.

### Vinificación

La fermentación de Garnatxa de Scala Dei se desarrolla en pequeños depósitos abiertos de 7000 kg, con racimos seleccionados uno a uno con la misma maduración.

No se utilizan levaduras comerciales para la fermentación, sino que la llevan a cabo las levaduras naturales con el fin de obtener una mayor tipicidad. Finalizada la fermentación y después de catar, decidimos el momento de pensar, en función de la viña de donde procede la uva. El tiempo de contacto de los hollejos con el mosto-vino puede oscilar entre 12 y 16 días.

Una vez el vino está finalizado, permanece durante 6 y 8 meses en depósitos de acero inoxidable hasta el momento del embotellado.

Este vino se puede tomar a temperatura un poco más baja que la habitualmente recomendada para los vinos tintos del Priorat. Recomendaríamos 14°C en verano y 16°C en invierno. Envejecerá bien durante 4 o 5 años en la botella en las adecuadas condiciones de almacenaje.

### Viticultura

Este vino se nutre principalmente de los siguientes viñedos: Pregona, Parada, Closos, Pla Saqueta y Forsans. Las cepas tienen entre 15 y 25 años, están plantadas en terrazas donde se practica una viticultura encaminada a obtener uvas con el perfil que buscamos: con acidez elevada, concentración frutal sin sobremaduraciones y un tanino vivo, pero maduro.

Características de la añada:

Hasta aproximadamente el 15 de junio, 2020 registró casi toda la cantidad de agua que suele llover en un año "normal". Este hecho, favorable por una parte, traía asociado un peligro en forma de hongo, el Mildiú, que nos obligó a hacer un seguimiento exhaustivo de cada

una de las viñas y evitar la amenaza que suponía para nuestras viñas. La ubicación y altura de nuestras viñas hizo que su incidencia fuera inapreciable, y pudimos recolectar la misma cantidad de uva que el año anterior.

Ala concatenación de lluvias siguió un verano extremadamente caluroso y seco. Bien hidratadas y con mucho calor, las plantas se apresuraron a completar el ciclo, y 2020 ha sido la vendimia más temprana en mucho tiempo.

Como suele suceder en Scala Dei, la vendimia viene escalonada debido a la diferencia de altura entre las viñas más bajas, que maduran antes, y las más altas, que cierran la vendimia. Y, como siempre, también las últimas maduran más despacio y regularmente. Este hecho se ve reflejado en los vinos, más cálidos los que vienen de las zonas más bajas sobre licorella, frescos y perfumados los de altura sobre terreno arcilloso. De hecho, por alguna razón, en estas viñas de altura y arcilla es donde hace más de 350 años algunos llegaron a la conclusión de que era un lugar ideal para plantar Garnacha.

### Características sensoriales

De color rojo con ribete azulado que denota viveza. Aromas a frutas rojas maduras, pero a la vez fresco y atractivo.

En boca es un vino redondo y lleno, con francos recuerdos de la fruta encontrada en nariz y con la típica mineralidad de los suelos de licorella del Priorat.

### Maridaje

Ideal para carnes a la parrilla, venado, quesos curados, jamón ibérico, tapas y todo tipo de pastas.

### Periodo de consumo

Envejecerá perfectamente durante 4-5 años en la botella en condiciones buenas de almacenamiento



Wine & Spirits

JAMES SUCKLING.COM

Berliner Wein  
Trophy 2015

Wine &  
Spirits  
Magazine

James  
Suckling.com  
2018

### Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O.Q. Priorat

VARIETADES:  
100% Garnacha

ANÁLISIS:  
Alcohol: 14% vol  
Contiene sulfitos

AÑADA:  
2020

### Consejos del enólogo

Es un vino que puede tomarse a una temperatura algo más baja que la habitualmente recomendada para los tintos del Priorato. Recomendaríamos 14°C en verano y 16°C en invierno.