

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

Hasta aproximadamente el 15 de junio, 2020 registró casi toda la cantidad de agua que suele llover en un año “normal”, incluida la borrasca Gloria. Este hecho, favorable por una parte, traía asociado un peligro en forma de hongo, el Mildíu, que nos obligó a hacer un seguimiento exhaustivo de cada una de las viñas y evitar la amenaza que suponía para nuestras uvas. La ubicación, altura y exposición de nuestras parcelas hizo que su incidencia fuera inapreciable, y pudimos recolectar la misma cantidad de uva que el año anterior. A la 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. Ahora que tenemos todos los vinos empezando a afinarse podemos decir, sin riesgo a equivocarnos, que los vinos de 2020 son y serán buenos, muy buenos, en Scala Dei.

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: 5,8
pH: 3,17
Contiene sulfitos

AÑADA:
2020