

SCALA DEI



Scala Dei Cartoixa

Cartoixa es un homenaje a los viñedos viejos y propios salpicados sobre el emblemático paisaje de Scala Dei. Una esmerada selección de las mejores uvas de nuestros mejores viñedos. Es un vino que rinde tributo a la elaboración clásica, con raspón, en depósitos de cemento y crianza en barricas grandes, y la bordelesa moderna, que potencia la fruta y la extracción. Se trata de un Priorat con el sello de la frescura que le confiere la altura de los privilegiados viñedos de Scala Dei.

Vinificación

Este vino es el resultado de combinar técnicas de elaboración modernas y tradicionales. Garnachas y Cariñenas, seleccionadas de las mejores parcelas, fueron refrigeradas antes de ser introducidas en pequeños depósitos para arrancar la fermentación. Cuando la temperatura empezó a subir, ya había finalizado una maceración prefermentativa. El contacto con las pieles se produjo durante unos 20 días, con bazuqueos diarios. Crianza de 24 meses en foudres de 1400 litros, bocois de 500 litros y depósitos de cemento de 2100 litros. Las Garnachas, al tener distintas procedencias, alturas y suelos, necesitan un tratamiento distinto para su crianza pues, cada viñedo es criado por se-parado en el contenedor que consideramos que mejor exprese su terroir.

Viticultura

Las uvas, Garnacha y Cariñena, proceden de variedades históricas de la zona y de viñedos viejos de alrededor de 60 años plantados en terrazas y en los típicos "costers" de llicorella del Priorat, en el caso de la primera y de más de 90 años en la segunda. La orografía, la conducción de las plantas y, sobre todo, el deseo de obtener la mejor uva, hace que la vendimia se realice solo manualmente. Los viñedos están situados entre los 500 y los 800 metros de altitud. Todos los años, en función de las características de la añada, escogemos las parcelas que han dado la mejor uva para fermentar separadamente, mimando la extracción, cuidando la expresión de la fruta y dando cada paso durante su elaboración para mantener la expresión de la calidad que tenía la uva en el momento de su recolección.

Características de la añada

Hasta 2017 nunca habíamos empezado y acabado de vendimiar antes. Tras un invierno típico mediterráneo, seco, poco frío, sin

ninguna nevada significativa, empezamos a temer lo que podría venir y que finalmente vino: la sequía. Las escasas lluvias de primavera apaciguaron la escasez de agua en el suelo, pero no parecían suficientes para garantizar las reservas hídricas necesarias para el verano que barruntábamos. Situados en el peor de los escenarios, empezamos a vendimiar nuestra Garnacha justo a tiempo para desactivar las alarmas: las uvas llegaban, no sólo en un estado sanitario impecable, sino en más cantidad que el año anterior. En concreto, las uvas para este vino llegaron a la mesa de selección en condiciones extraordinarias, como se percibe en el vino.

Características sensoriales

De capa alta o muy alta, oscuro, denso color cereza picota profundo, matices violáceos. Los aromas intensos y persistentes de frutas negras maduras, ciruelas y un toque floral de violetas se entremezclan con evidentes notas minerales aportados por la llicorella, que le dan una tipicidad propia del Priorat. El reposo de la crianza le aporta aromas especiados. En boca es un vino potente, untuoso, suave, con intensos taninos maduros, cuerpo imponente, largo y persistente al paso del tiempo.

Maridaje

Es un compañero ideal para primeros platos fuertes o segundos. Estofados y cocidos, quesos curados, jamón ibérico y otros embutidos de calidad, especialmente con carnes de caza y parrilladas.



Guía Peñín
2016



Guía
Gourmets
2016



Wine &
Spirits
Magazine

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Q. Priorat

VARIETADES:
Garnacha Tinta 80%, Cariñena 20%

ANÁLISIS:
pH: 3,4
Acidez: 5,5g/l
Azúcar residual: 0,7 g/l

AÑADA:
2017

Consejos del enólogo

Se encuentra en un momento de crecimiento, evolucionará favorablemente durante –al menos– los próximos 7-12 años si se almacena en buenas condiciones.