SCALA DEI

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Q. Priorat

VARIEDADES:
Garnacha, Cariñena

ANÁLISIS:
Alcohol: 14,5 %vol.

Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

Consejos del enólogo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo pero evolucionará favorablemente durante -al menos- en los próximos 5-10 años si se conserva en buenas condiciones. Se aconseja decantar o servir el vino con antelación.

Casa de la Procura

Casa de la Procura representa la cuna del Priorat y sus variedades autóctonas e históricas, la Garnacha y la Cariñena, plantadas alrededor de la Cartuja de d\'Escaladei. Un vino que muestra la máxima expresión de éstas

Vinificación

Una vez definidas las viñas que irán destinadas a este vino, los racimos previamente seleccionados en el viñedo llegan a la bodega en pequeñas cajas de 16 kg., dónde es revisado minuciosamente por el personal de la bodega en su paso por la mesa de selección vibratoria. Después de su despalillado y estrujado, fermenta a temperatura controlada para conservar los aromas frutales. Posteriormente, la crianza tiene lugar en barricas de roble francés durante 9 meses. Esta crianza se completa en botella para que el vino llegue al mercado en óptimas condiciones para su consumo

Viticultura

Variedades autóctonas del Priorat de viñedos de diferentes edades (entre 35 y 60años), plantados en terrazas arcillosas y los típicos "costers" de llicorella del Priorat. La orografía, el sistema de conducción en vaso y por encima de todo, la intención de conseguir la mejor calidad hace que la vendimia sea exclusivamente manual. Las viñas están situadas entre los 500 y los 800 metros de altitud, hecho que favorece una maduración lenta y regular permitiendo obtener una gran cantidad de matices al combinar diferentes altitudes y orientaciones. El resultado es un vino complejo y equilibrado.

Características sensoriales

De aspecto limpio y brillante. De un color rubí atractivo, con tonos violáceos. De capa media con tonalidades granates y azulosas en el ribete.

Intensos y persistentes aromas de frutas rojas y negras, bayas del bosque, moras. Acompañados por matices florales de violetas, sutiles toques especiados, hierbas aromáticas y notas tostadas. Complementados los aromas minerales que aporta la llicorella

Vino con cuerpo, estructurado pero con finura y sedosidad en boca. Con taninos maduros y elegantes y un final largo y persistente.

Periodo de consumo

5-10 años si se conserva en buenas condiciones