

SCALA DEI



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Q. Priorat

VARIETADES:
100% Garnatxa

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 15 %

Acidez Total: 5,9
pH 3,37

Contiene sulfitos

AÑADA:
2014

Scala Dei Masdeu

Masdeu es un vino de un solo viñedo, uno de los viñedos más antiguos de Scala Dei, uno de los viñedos que ya trabajaban los monjes cartujos. Con él hemos recuperado un patrimonio de elaboración que había desaparecido en Priorat, y que consiste en elaborar el vino como se elaboraba durante los años 70 o anteriormente. Es uno de los vinos con el que pretendemos mostrar las diferentes caras de la Garnatxa en Scala Dei, dependiendo de su altura, suelo y elaboración.

Vinificación

Con este vino hemos querido recuperar un patrimonio de elaboración que existía en Priorat y que nos traslada hasta los primeros embotellados de Cellers de Scala Dei. Así pues, habiendo investigado como aquellas botellas de los años 70 habían sido elaboradas, hemos vinificado el Masdeu.

Vendimia durante la tercera semana de octubre, en cajas pequeñas, con el 100% del raspón en la fermentación, pero con la uva estrujada (no entera). Fermentado en pequeño depósito de cemento de 3500 litros, imitando los picos de temperatura propios de las fermentaciones del siglo pasado, sin levaduras añadidas y prensado en el propio tanque de cemento. Crianza de 19 meses en depósito de cemento.

Viticultura

MASDEU es un viñedo aterrazado situado en la ladera del Montsant, es el viñedo que Cellers de Scala Dei tiene a más altura, llega alrededor de los 800 metros en su terraza más alta. El suelo es de arcilla roja en su parte más baja, para ir aumentando el contenido de calcáreo a medida que vamos llegando a la última terraza donde es un suelo de piedras completamente calcáreo. Orientación Sur-Este y plantado durante el siglo XX, en 1945. Es uno de los viñedos que los monjes tenían plantados de Garnatxa desde hace siglos.

Características de la añada

La añada 2014 se caracterizó por ser una añada con un verano suave, vino precedida de una primavera lluviosa que aseguró el contenido hídrico de los viñedos. Fue pero una vendimia complicada, ya que hubo bastantes días de lluvia que hicieron que la maduración se retrasase unos días más de lo que se había previsto. Todo y con eso los vinos resultantes de esta añada son finos, frescos y con una fruta muy presente y persistente.