

SCALA DEI



Scala Dei Massipa

La recuperación de un clásico de Cellers Scala Dei. Massipa es la reedición de uno de los vinos que en el pasado habíamos elaborado en la bodega, entonces llevaba el nombre de “Blanc de Scala Dei”. Con Massipa pretendemos mostrar la cara fresca de la Garnacha blanca del Priorat. Después de catar algunas botellas de este vino de 1991 y comprobar lo bien que resistía el paso del tiempo, nos animamos a volver a elaborarlo.

Vinificación

Vendimiamos a la vez Garnacha y Chenín, cuando las Garnachas están en su punto de maduración. En ese momento, a Chenín le faltarían unos días, pero es precisamente así como nos ayuda a mantener la acidez de este vino. Una vez en la bodega, prensamos juntas las dos variedades, desfangamos el mosto y lo trasegamos a un depósito de hormigón, donde fermentó a temperatura controlada de 16-18 °C.

La fermentación arrancó con levaduras autóctonas y, una vez finalizada, trasegamos para retirar las lías más gruesas y dejamos las finas. Durante los dos primeros meses de crianza hicimos un bâtonnage por semana y el vino permaneció en el depósito de hormigón. A partir de los dos meses hizo una crianza estática con las lías finas en el fondo del foudre.

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.

Viticultura

Se trata de un vino de un solo viñedo, La Massipa, situada justo al lado de la viña de Masdeu, con orientación este, a 650 metros de altura y de suelo arcilloso rojo con incrustaciones de yeso. El viñedo tiene 45 años y es el único con uvas blancas de Cellers de Scala Dei. Un camino divide la viña por la mitad: a un lado se halla la Garnacha Blanca y al otro el Chenin, plantado por el Sr. Peyra a finales de los 80 con la llegada de variedades franceses al Priorat.

Características de la añada:

La vendimia 2017 fue muy peculiar: 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



Guía Peñín
2016



Guía 365
días 2017



Guía Vins
Catalunya
2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Q. Priorat

VARIEDADES:
80% Garnacha Blanca, 20% Chenin

ANÁLISIS:

Alcohol: 13.5% vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2017