

# SCALA DEI



## Scala Dei Sant Antoni

Sant Antoni 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, después de indagar cómo aquellas botellas de los años 70 habían sido elaboradas, hemos vinificado el vino Sant Antoni. La vendimia se realizó durante la primera semana de octubre, en cajas pequeñas, con el 100% del raspón en la fermentación, pero con la uva estrujada (no entera). Fermentamos 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.

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.

Crianza: 14 meses en "foudre" de 1400 litros no nuevo.

### Viticultura

Sant Antoni de Montalt es un viñedo situado por encima la Cartoixa de Scala Dei, en un pequeño plano aterrazado que termina en un impresionante risco sobre el Monasterio, de suelo completamente arcilloso, tiene forma de anfiteatro con una parte orientada al Este, otra al Oeste y la parte central orientada al Sur, se encuentra a 580 metros en su parte más baja y a 610 en su parte más alta. Es uno de los viñedos que los monjes tenían plantado de Garnacha ya cinco siglos atrás, las plantas que encontramos actualmente se plantaron en 1945 y podemos encontrar al menos dos tipos de garnacha: Peluda y País.

### 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,



Guía Vins  
Catalunya  
2017



Guía Peñín  
2017



Guía Proensa  
2017

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O.Q. Priorat

VARIETADES:  
100% Garnatxa

ANÁLISIS:  
Alcohol: 14,5% vol  
Ac. total: 4,6g/l  
pH: 3,6

AÑADA:  
2017