SCALA DEI

Guía Peñin 2016

Guía Gourmets 2016

Cinve 2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Q. Priorat

VARIEDADES:
Garnacha Tinta 55%, Cariñena 15%, Cabernet Sauvignon 15% y Syrah 15%

ANÁLISIS:
Alcohol: 14,5 %vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2017

Consejos del enólogo

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

Scala Dei Prior

La expresión de los vinos del Priorat: toda la sutileza de la garnacha y la profunda mineralidad de los suelos de pizarra en un vino estructurado y con plenitud de aromas.

Vinificación

Tras definir los viñedos que van a ir destinados a este vino, las uvas previamente seleccionadas en las fincas llegan a la bodega en pequeñas cajas de 16 kg, donde toda la uva es revisada minuciosamente por el personal de bodega a su paso por la mesa de selección vibratoria instalada en la entrada de la bodega. Tras su despalillado y estrujado, fermentan a temperatura controlada para conservar los aromas a fruta madura. Posteriormente, la crianza tiene lugar en barricas (roble francés 80% y americano 20%) durante un año. Esta crianza se completa en botella durante más de un año para que el vino llegue al mercado en su momento óptimo de consumo.

Viticultura

Uva procedente de variedades históricas de la zona y de los viñedos más viejos (entre 35 y 60 años), plantados en terrazas y en los típicos “costers” de licorella del Priorat. La orografía, la conducción de las plantas y sobre todo, el deseo de obtener la mejor uva, hace que la vendimia se realice sólo manualmente. Los viñedos están situados entre los 500 y los 800 metros de altitud, hecho que favorece que la maduración sea lenta y regular y permite una variedad de matices al combinar alturas y diferentes orientaciones de los viñedos. Todo ello hace este vino singular.

Características de la añada

La vendimia 2017 fue muy peculiar: nunca habíamos empezado y acabado de vendi-miar 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

Limpio y brillante. Rubí intenso de capa alta con tonalidades granates y azuladas en el ribete. Intensos y persistentes aromas de frutas rojas y negras, fresillas de bosque, moras, matices florales de violetas, todo arropado por sutiles toques especiados y notas tostadas. Se trata de un vino con cuerpo, finura, sedoso en boca y con taninos maduros y elegantes que se complementan con los aromas minerales que le aporta la licorella.