

## Scala Dei Cartoixa



Cartoixa es una foto al paisaje de Scala Dei. Se trata de la selección de los mejores trozos de nuestros mejores viñedos. En el se aúnan las dos vertientes de Priorat, por un lado la elaboración clásica con raspón, en depósitos de cemento y crianza en volúmenes grandes, por otro la elaboración bordolesa moderna, potenciando la fruta y la extracción. Se trata de un Priorat con el sello de la frescura que le dala altura de los viñedos de Scala Dei.

### Vinificación

Este vino se elaboró a partir de uvas seleccionadas de las mejores parcelas. Cada parcelase fermentó por separado en pequeño satura controlada. La maceración duró alrededor de 3 semanas dependiendo de la variedad y de la uva para conseguir un vino con la tipicidad de cada uno de los viñedos.

Crianza de 18 meses en foudres de 1400 litros, bocois de 500 litros y depósitos de cemento de 2100 litros.

Al tener distintas procedencias de Garnachas, diferentes alturas, diferentes suelos, estas necesitan un tratamiento distinto para su crianza pues, cada viñedo es criado por separado en el que consideramos que es la mejor medida para que exprese su terroir.

### Viticultura

Uva procedente de variedades históricas de la zona, la Garnacha y la Cariñena y de viñedos viejos de alrededor de 60 años, plantados en terrazas y en los típicos "costers" de llicorella del Priorat. La ortografía, 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. Cada año, se escogen los que han dado la mejor uva para fermentar separadamente, mimando la extracción, cuidando la expresión dela fruta y dando cada paso durante su elaboración para mantener la expresión dela calidad que tenía la uva en el momento de su recolección.

2012 fue una añada corta en cantidad de uva, ya veníamos de un año seco, y el 2012 no fue especialmente lluvioso,

así pues las cepas produjeron poca uva. Encontramos en el vino la influencia de la añada, un poco más cálida que la anterior hace que el vino sea más concentrado, manteniendo el perfil que se repite cada año: Garnacha fresca.

### Características sensoriales

De capa alta o muy alta, oscuro, denso color cereza picota profundo, matices violáceos. Los aromas intensos y persistentes de frutas negras madura, ciruelas y un toque floral de violetas se entremezclan con evidentes notas minerales aportados por la llicorella, que le dan una tipicidad propia del Priorat. El reposo de la crianza le aporta aromas especiados. En boca es un vino potente, untuoso, suave, con intensos taninos maduros, cuerpo imponente, largo y persistente al paso del tiempo.

### Maridaje

Es un compañero ideal para primeros platos fuertes o segundos. Estofados y cocidos, quesos curados, jamón ibérico y otros embutidos de calidad, especialmente con carnes de caza y parrilladas.

Guía Peñin 2016  
Guía Gourmets 2016

### Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O.Q. Priorat

VARIEDADES:  
Garnacha Tinta 75%, Cariñena 25%

ANÁLISIS:  
Alcohol: 15%vol  
Contiene sulfitos

AÑADA:  
2012

### Consejos del enólogo

Se encuentra en un momento de crecimiento, evolucionará favorablemente durante –al menos– los próximos 7-12 años si se almacena en buenas condiciones.