



Scala Dei Pla dels Àngels

Fina y delicada, este vino nos muestra una más de las caras que puede tener la Garnacha Negra en Scala Dei.

Vinificación

Para preservar las características aromáticas de la Garnatxa, se enfría la uva en su llegada bodega hasta los 2°C, se despallilla, y tras 3 horas de maceración con pieles se inicia el sangrado en depósito para conseguir este color pálido y a su vez atractivo. Posteriormente se desfanga y se trata la fermentación como si fuera un vino blanco. Después de la fermentación esté en depósito durante unos 4 meses, hasta que llega la hora del embotellado.

Viticultura

Uvas procedentes de las zonas altas de Scala Dei, sobre suelos argilosos que conservan la acidez y, por tanto la frescor de la uva en el momento de la vendimia. Viñedos jóvenes y viejos, predominantemente de orientaciones norte y este, situadas entre los 500 y los 600 metros de altura.

CARACTERÍSTICAS DE LA VENDIMIA 2016:

Los meses posteriores a la vendimia del 2015 fueron los típicos del clima Mediterráneo: algunas lluvias que sazonaron el terreno, a continuación invierno seco, como es característico en nuestro clima. A la vez, el invierno fue poco frío, lo que nos hizo pensar que el ciclo de la viña se avanzaría, y así lo parecía hasta que llegó la primavera, generosa en lluvias y quizás algo más fresca de lo habitual, poniendo el ciclo en su lugar con una evolución propia de un año "normal". El comienzo del verano nos anunciaba lo que podía ser una gran añada si las cosas no se torcían. Junio y julio fueron meses cálidos, pero no más de lo típico en la zona. A partir de aquí el tiempo cambió: agosto, sobre todo los últimos quince días, y la primera semana de septiembre

fueron tórridos, con humedades relativas muy bajas que provocaron que las reservas hídricas de los suelos comenzasen a mimbar, pues las últimas lluvias habían caído a finales del mes de mayo.

Así, esta añada ha hecho sufrir a los viñedos en las zonas bajas –más cálidas-, y ello se ha traducido en varietales resultantes que no llegaron a recuperarse, dando como resultado un menor contenido en azúcares i una maduración fenólica más justa de lo habitual en nuestra región. Por otro lado, en las zonas altas, y sobre suelos más fríos (argilosos, calcáreos), el hecho que el ciclo de los viñedos siempre vaya tres, y hasta cuatro, semanas atrasado como consecuencia de la altura, hizo que las cepas no sufrieran y que pudieran trabajar al ritmo deseado.

Características sensoriales

De color muy pálido, nos deja intuir que aunque proceda de uva negra, se acercará más a un blanco. Reflejos azulosos en el ribete nos muestra un color rosado tenue en la herradura, y muy atractivo a la vista. Aromáticamente, es la sutileza de la fruta roja, fina y delicada como la vid de donde procede la uva, tonos cítricos que lo hacen fresco y que nos invitan a catarlo. En boca es una explosión de frescor y de sensaciones, frescas, pomelos, tonos anisados. Paso por boca refrescante y final envolvente que nos invita a volver a beber.

Guía Peñín 2016

Guía Gourmets 2016

Guía de Vins de Catalunya a 2016

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Q. Priorat

VARIETADES:
100% Garnacha

ANÁLISIS:
Alcohol: 14.5 %vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2016