

SCALA DEI NEGRE 2012

Este vino aún tres conceptos: frescor, fruta y sencillez. Está elaborado principalmente con uva Garnacha, variedad predominante en nuestros viñedos de Scala Dei, y tiene la expresión pura de la fruta y el terruño. Los suelos de arcilla roja y la altitud de los viñedos ubicados en la falda de la Sierra del Montsant le aportan frescura y los de licorella, una impronta genuina que se muestra en este vino en forma de personalidad prioratina, mineralidad y acidez. Es buen ejemplo de qué es la Garnacha y qué es el Priorat.

Origen:

D.O.C Priorato

Variedades:

Garnacha Tinta

Viticultura:

Este vino se nutre principalmente de las siguientes viñas: Maset, Parada, Closos, Escorial y Forsans.

Son viñedos de entre 15 y 25 años plantados en terrazas y donde se practica una viticultura encaminada a obtener una uva con las características de este vino: uvas con una acidez elevada, una concentración de fruta fresca sin sobremaduraciones y un tanino vivo pero maduro.

Características de la añada:

La añada 2012 fue muy buena y corta en cuanto a cantidad de uva. Después de un invierno seco, como es característico en el clima mediterráneo, la primavera no fue especialmente generosa en lluvias y el verano, que comenzó siendo típicamente mediterráneo con temperaturas altas pero no extremas, acabó con temperaturas bastante elevadas en la última semana de agosto y la primera de septiembre, que hicieron sufrir a los viñedos de las zonas más bajas de la DO.

En Scala Dei debido a la elevada ubicación del viñedo y a la variabilidad de orientaciones y de suelos pudimos evitar el efecto de este calor de última hora y el resultado fue una uva con una sanidad excepcional y una concentración extraordinaria.



Vinificación:

La elaboración del Negre de Scala Dei se hace en pequeños depósitos abiertos de 7000 kg, haciendo grupajes de uvas homogéneamente maduras. No se utilizan levaduras comerciales para la fermentación sino que ésta es conducida por las levaduras naturales de la uva, lográndose de este modo una mayor tipicidad.

Una vez finalizada la fermentación y mediante cata se decide el momento de prensar. Dependiendo de la viña de donde viene la uva, el tiempo de contacto de las pieles con el mosto-vino puede oscilar entre 12 y 16 días.

El vino permanece 6-8 meses en depósitos de acero inoxidable hasta el momento del embotellado.

Contenido de alcohol: 14.5%vol

Nota de cata:

Esta añada nos ha dado un vino más concentrado que la anterior, tanto en color, como en aroma y sabor.

De color rojo intenso, con ribete azulado que denota viveza.

Aromas a frutas rojas maduras, pero a la vez fresco y atractivo.

En boca es un vino redondo y lleno, con francos recuerdos de la fruta encontrada en nariz y con la típica mineralidad de los suelos de licorella del Priorat.

El consejo del enólogo:

Es un vino que se puede tomar a temperatura un poco más baja de la habitualmente recomendada para los tintos del Priorat. Recomendamos 14 ° C en verano y 16 ° en invierno. Envejecerá perfectamente durante 4-5 años en la botella en las condiciones adecuadas de almacenamiento.

Maridaje:

Carnes a la parrilla, venado, quesos curados, jamón ibérico y otros embutidos de calidad. Ideal para tapas y todo tipo de pastas.

