

CELLERS  
**SCALA DEI**

## SCALA DEI PRIOR 2009

**La expresión más elevada de los Prioratos: todo el potencial de la garnacha en un vino estructurado y con plenitud de aromas.**

**Origen:**

D.O.C Priorat

**Variedades:**

Garnacha Tinta 55 %

Cariñena 15%

Cabernet Sauvignon 20%

Syrah 10%

**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:**

Durante la primavera, la tierra acumuló reservas hídricas para soportar el verano caluroso del 2009. Scala Dei, con parcelas entre los 500 y 800 metros plantadas en terrazas que garantizan una buena ventilación, pudo mantener la calidad de la uva sin llegar a deshidrataciones debidas a las altas temperaturas del mes de agosto. La llegada de algunas lluvias a mediados de septiembre, ayudó a mantener una maduración lenta y regular. Se empezó a vendimiar la uva Syrah durante la última semana de septiembre (cuatro días antes que la media de los últimos años), después la Cabernet Sauvignon y, por último, se recogió la Garnacha Tinta de 800 metros.

Tras su despalillado y estrujado, fermentan a temperatura controlada para conservar los aromas a fruta madura. Posteriormente, la crianza tiene lugar en barricas nuevas y de un solo uso (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.

**Contenido de alcohol:** 15 %vol.

**Nota de cata:**

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, sedoso en boca y con taninos maduros y persistentes que se complementan con los aromas minerales que le aporta la licorella.

**El consejo 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.

**Maridaje:**

Estofados y cocidos, quesos curados, camembert o cremosos y especialmente con embutidos de calidad. Es un acompañante ideal para carnes y parrilladas.



International Wine Challenge 2010  
Commended (añada 2007)



Decanter 2010  
Medalla de Bronce (añada 2007)

