

SCALA DEI CARTOIXA 2005

La reinterpretación de los clásicos del Priorat elaborado en la Bodega con más historia de la zona.

Origen:

D.O.C Priorat

Variedades:

Garnacha Tinta 45%

Cariñena 15%

Syrah 20%

Cabernet Sauvignon 20%

Viticultura:

Uva procedente de variedades históricas de la zona (como la Garnacha o la Cariñena) y de los viñedos más viejos (entre 35 y 60 años). Plantados en terrazas y en los típicos "costers" de llicorella del Priorat. La orografía, la conducción de las plantas y sobretodo el deseo de obtener la mejor uva, hace que la vendimia se realice sólo manualmente. Los viñedos están situados entre los 500 y los 700 metros de altitud, hecho que favorece positivamente en la maduración. Pasados los calores de verano, la uva puede seguir evolucionando, dando lugar a una maduración más lenta y regular, influyendo directamente sobre los vinos que acostumbra a ser muy afrutados, con más concentración y frescura; complejidad de matices que hacen de estos vinos una peculiaridad.

Características de la añada:

La vendimia del 2005 se adelantó respecto a la anterior. Invierno con lluvias, primavera seca y verano todavía más seco; este clima permitió la concentración de color y aromas en la uva debido al estrés hídrico que sufrió la planta. La Garnacha y el Syrah fueron las primeras variedades que se vendimiaron, en la segunda quincena de septiembre y la Cariñena unos días más tarde, a finales de septiembre.

Vinificación:

Este vino se elaboró a partir de uvas seleccionadas de las mejores parcelas. Cada parcela se fermentó por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La maceración duró 3 semanas para conseguir una buena extracción de materia colorante y taninos. Posteriormente se aumentó la temperatura hasta los 28º para arrancar la fermentación maloláctica dirigida con bacterias lácticas seleccionadas. La crianza duró 12 meses y para ella se seleccionaron las mejores barricas de roble americano y francés. El 80% de barricas eran nuevas y el 20% restante tenían un año, de esta forma se consiguió un equilibrio en los taninos que cada una aportaba. La crianza se completó permaneciendo en botella más de un año para que el vino llegase preparado al mercado para un consumo inmediato.

Contenido de alcohol: 15 %vol

Nota de cata:

Elevada intensidad cromática con un color cereza picota profundo y algún matiz violáceo. Los aromas varietales intensos y persistentes de fruta roja madura, mermelada de fresa, ciruela y un toque de violeta se entremezclan con evidentes notas minerales aportados por la llicorella que le dan una tipicidad propia del Priorat. El reposo en la crianza le aporta aromas especiados como vainilla, pimienta y notas tostadas. En boca es un vino potente, untuoso, suave, con intensos taninos maduros, cuerpo imponente, largo y persistente al paso del tiempo.

El consejo del enólogo:

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

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.

