



LA CONRERIA
d'Scala Dei

*P*rimèr celler en superfície de vinya ecològica del Priorat.

*P*rimèr productor de raïm blanc del Priorat.

*V*ermat a mà.

52 hectàrees de vinya arreu de la DOQ.

(El Molar, El Lloar, Vilella Alta, Poboleda, La Morera de Montsant, Torroja del Priorat, Escaladei, Porrera)



LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIETATS

Garnatxa, Syrah, Merlot.

VINYES

El Molar, Escaladei i La Morera.

PROCÉS

Fermentació / maceració durant 10 dies a temperatura controlada entre 22 i 28°C. Conservació en dipòsits d'acer inoxidable durant 2 mesos. Criança en bótes de roure francès de 300 i 500 litres i foudre de roure francès de 5.000 litres durant 10 mesos. Posterior criança en ampolla.

GRAU ALCOHÒLIC

14,50%

PRESENTACIÓ

Caixa de 6 ampolles de 75 cl.

Caixa de 6 ampolles de 150 cl.

NOTES DE TAST

Color vermell cirera picota, bouquet de fruites silvestres, lleugerament especiat, amb tocs de fumats i torrats. Fresc i golós en boca, tanins dolços i afruitats, post-gust intens i llarg amb reminiscències d'herbes mediterrànies.

MARIDATGE

Carn vermella, carn blanca, formatge, embotits, plats guisats.

TEMPERATURA DE SERVEI

15 °C

LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIETATS

Garnatxa blanca.

VINYES

“Les Brugueres – La Creueta a Escaladei, La Morera de Montsant, Porrera i Poboleda.

PROCÉS

Primera part de la fermentació amb llevat indígena. Maceració pel·licular pre-fermentativa. Fermentació a 17° – 18° C en dipòsits d’acer inoxidable amb les mares durant 9 mesos.

GRAU ALCOHÒLIC

13,50%

PRESENTACIÓ

Caixa 6 ampolles de 75 cl.
Cilindre individual de 150 cl.

NOTES DE TAST

Color groc pàl·lid amb reflexes verds, aroma molt intens de fruites tropicals i albercoc. Lleugeres notes de menta a mesura que es va obrint. Vi glicèric que omple la boca. Acidesa molt ben equilibrada i té un llarg post-gust.

MARIDATGE

Peix, marisc, carn blanca, formatge, embotits, pasta, arrossos i amanides.

TEMPERATURA DE SERVEI

7 °C

LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIETATS

60% de Garnatxa negra i 40% de Syrah.

VINYES

Procedents de vinyes d' Escaladei, la Vilella Alta i La Morera de Montsant.

PROCÉS

Primera part de la fermentació amb llevat indígena. Criança durant 10 mesos en foudres de roure austríac Stockinger de 1.500 i 3.000 litres.

GRAU ALCOHÒLIC

14,20%

PRESENTACIÓ

Caixa 6 ampolles de 75 cl.
Cilindre individual de 150 cl.

NOTES DE TAST

Vi de color intens, amb molta fruita en nas, molt ben embolcallada i respectada per la fusta. Notes d'espècies i d'herbes mediterrànies. Caràcter mineral marcat. Lleuger i fresc en boca, molt vellutat, bon final i post-gust.

MARIDATGE

Carn blanca, carn vermella, peix blau, peix de roca, arrossos, formatges i pasta.

TEMPERATURA DE SERVEI

15 °C

LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIETATS

Garnatxa negra i Samsó.

VINYES

Escaladei.

PROCÉS

Primera part de la fermentació amb llevat indígena. Fermentació a 24°C. Maceració-fermentació en dipòsits a temperatura controlada. Envelliment en botes de roure francès de 500 i 600 litres durant 18 mesos. Posterior criança en ampolla durant 48 mesos.

GRAU ALCOHÒLIC

15,00%

PRESENTACIÓ

Caixa 6 ampolles de 75 cl.

Caixa individual de fusta de 150cl.

NOTES DE TAST

Color cirera intens. Aroma potent i complex amb notes de fruits vermells i tabac, fines notes de reducció que donen pas a espècies i herbes mediterrànies. Golós i intens en boca, taní molt madur, expressió mineral en el llarg final de boca. Molt fi i elegant. Es recomana decantar-lo.

MARIDATGE

Formatge, carn vermella, carn blanca, carn de caça, arrossos de carn, guisats.

TEMPERATURA DE SERVEI

15 °C

LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIETATS

Garnatxa blanca.

VINYES

Les Brugueres-Corrals d'Escaladei.

PROCÉS

Primera part de la fermentació amb llevat indígena.
Maceració amb les pells durant 48 hores.

Fermentació a 15°C en bótes de 400 litres de roure francès.

Conservació i criança amb les lies en la mateixa bóta 9 mesos.

Producció limitada de tres bótes.

GRAU ALCOHÒLIC

14,00%

PRESENTACIÓ

Caixa de fusta de 6 ampolles de 75 cl.

Cilindre individual 150 cl.

NOTES DE TAST

Color groc palla, nas intens de fruites d'os madures, amb clares notes d'encens, records de fenc tallat i lleugeres notes de menta en retrogust.

Lleugerament tànic en boca, donant presència a un pas en boca glicèric, on s'aprecia la fusta respectant el màxim el caràcter del vi i amb un excel·lent equilibri d'acidesa, força viu. Llarg postgust.

MARIDATGE

Peix, marisc, arrossos, formatges i carn blanca.

TEMPERATURA DE SERVEI

8 °C

LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIETATS

Carinyena 60% i Garnatxa negra 40%.

VINYES

Paratge "Voltons", Vilella Alta.

Coster de Carinyena del 1909 i 1947 i terrasses de Garnatxa negra del 2001. Terreny de llicorella, orientació nord.

PROCÉS

Primera part de la fermentació amb llevat indígena. Maceració en fred i fermentació amb les pells.

Criança durant 12 mesos en barriques de roure francès i austríac de 500 litres. Criança en celler mínima de 18 mesos.

GRAU ALCOHÒLIC

14,50%

PRESENTACIÓ

Caixa de fusta de 6 ampolles de 75 cl.

Cilindre individual 150 cl.

NOTES DE TAST

Vi de color cirera picota intens, amb reflexes púrpura, molta frescor en nas que recorda a fruits vermells. Notes clares d'herbes mediterrànies i lleugerament floral, tot cobert per subtils notes fumades i pedra de pissarra mullada. En boca s'expressa com un vi corpulent i a la vegada molt fresc que el manté viu durant el seu llarg post-gust.

MARIDATGE

Formatges, pernil de gla, carn vermella, carn de caça, arròs de muntanya, guisats i peix de roca.

TEMPERATURA DE SERVEI

15 °C

LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIETATS

Garnatxa blanca.

VINYES

Les Brugueres-Corrals d' Escaladei.

PROCÉS

Maceració i fermentació amb les pells. Criança durant 18 mesos en barriques de roure de 225 litres i amb tel biològic. Criança de llarg temps en ampolla. Aquest elaboració el fa únic en la seva categoria dins els vins del Priorat.

GRAU ALCOHÒLIC

14,00%

PRESENTACIÓ

Caixes 3 ampolles de 75 cl.

NOTES DE TAST

Vi de color ataronjat, amb molta complexitat i recorregut de nas, amb notes de nous i oxidació de tel amb presència de la fusta, retorn al nas de fruita assecada. Caràcter mineral marcat. subtil presència en boca i una molt bona acidesa.

MARIDATGE

Formatges, pernil de gla, foie, ànec, carns blanques. Es un vi molt interessant per experimentar amb maridatges. Un vi perfecte per consumir com a aperitiu.

TEMPERATURA DE SERVEI

12 °C



LA CONRERIA
d'Scala Dei

La Conreria d'Scala Dei, SL
Carrer de la Mitja galta, s/n "Finca Les Brugueres" 43379 Escaladei
977827055
laconreria@vinslaconreria.com
www.vinslaconreria.com