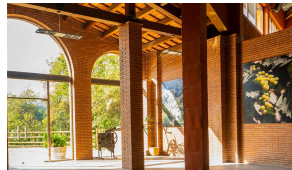




2017 Escaladei Vi de Vila - Bodega La Conreria D'Scala Dei

EB97

Ein Rotwein aus 75 % Garnacha Tinta und 25 % Cariñena, der das Terroir von Escaladei zeigt und einen kräftigen und abgerundeten Geschmack aufgrund seiner Fassreife hat - ein bemerkenswerten Priorat.



La Conreria d'Scala Dei

Es handelt sich um einen kleinen Weinkeller, der im emblematischen Ort Escaladei, der Wiege des Priorats, 1997 von drei Freunden gegründet wurde: einem Önologen, einem Lehrer und einem Priester; der Priester hatte dort ein Anwesen. Der Wein wird aus Trauben gemacht, die von den eigenen Weinstöcken kommen. Die international anerkannten Weine sind ein getreues Abbild der Gegend, ihrer Geschichte und ihrer Weinbaukultur.

SPANIEN

Priorat

Das Priorat mit seiner Rebfläche von 1'900 ha ist das älteste Weinbaugebiet Kataloniens und zählt zu einem der kleinsten, aber qualitativ hochwertigsten Anbaugebiete Spaniens, das nur elf Dörfer umfasst. Es liegt in den steilen Hügeln der Serra de Montsant etwa 30 km von Cambrils und Tarragona entfernt.

Die Rebflächen befinden sich in 150-1000 Meter über dem Meeresspiegel an Hängen mit starker Neigung. Viele Weinberge sind wegen des großen Gefälles terrassiert. Die Böden sind arm an Nährstoffen und werden vom Llicorella (kleinblättrigem Schiefer) gebildet. Das Klima ist trotz mediterraner Einflüsse mild und trocken.

Aufgrund des extrem niedrigen Hektarertrages sind die Weine sehr kräftig mit meist kraftvollen Tanninen und verfügen über ein sehr großes Alterungspotenzial. Zu 90% kommen Rotweine aus diesem Gebiet, die auch den Ruhm des Priorats begründet haben. Neben der Rioja ist das Priorat das einzige Weinbaugebiet Spaniens, das die höchste spanische Qualitätsstufe D.O.Ca. tragen darf. Durch die Kultivierung von Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Cariñena und Garnacha haben die kräftigen Rotweine aus dieser Gegend Weltruhm erlangt. Jährlich werden etwa 2,5 Mio Liter Wein produziert.