



LA CONFRERIA  
*d'Scala Dei*

*NONA*

  
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 depòsits d'acer inoxidable durant 2 mesos. Criança en bótes durant 10 mesos. Posterior cria en ampolla.

**GRAU ALCOHÒLIC**

14,50%

**PRESENTACIÓ**

Caixes 6 ampolles de 75 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

## *LES BRUGUERES BLANC*



### **VARIETATS**

Garnatxa blanca.

### **VINYES**

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

### **PROCÉS**

Maceració pel·licular pre-fermentativa. Fermentació a 17° – 18° C. en depòsits d' acer inoxidable amb les mares durant 5 mesos.

### **GRAU ALCOHÒLIC**

13,50%

### **PRESENTACIÓ**

Caixes 6 ampolles de 75 cl.

### **NOTES DE TAST**

Color groc pàl·lid amb reflexes verds, aroma molt intens de fruites tropicals, albercoc. Lleugeres notes d'herba bona 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

## *LES BRUGUERES NEGRE*



### **VARIETATS**

60% de Garnatxa negra i 40% de Syrah.

### **VINYES**

Procedents de vinyes d' Escaladei i La Morera de Montsant.

### **PROCÉS**

Primera part de la fermentació amb llevat indígena. Criança durant 10 mesos en bariques de roure de 300 litres (70%) i en dipòsits d'inoxidable (30%).

### **GRAU ALCOHÒLIC**

14,20%

### **PRESENTACIÓ**

Caixes 6 ampolles de 75 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

## *IUGITER SD*

  
LA CONRERIA  
d'Scala Dei



### **VARIETATS**

Garnatxa negra i Samsó.

### **VINYES**

“Escaladei” i “Vilella Alta”.

### **PROCÉS**

Fermentació a 24°C- Maceració-fermentació en dipòsits i botes de 600l. a temperatura controlada. Envelliment de 18 mesos en botes de roure francès de diferents mides. Posterior criança en ampolla durant 48 mesos.

### **GRAU ALCOHÒLIC**

15,00%

### **PRESENTACIÓ**

Caixes 6 ampolles de 75 cl.  
Màgnum 150cl. individual fusta.

### **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

*VOLTONS*

  
LA CONRERIA  
d'Scala Dei



#### **VARIETATS**

Carinyena 60% i Garnatxa negra 40%.

#### **VINYES**

Coster de Carinyena plantada els anys 1909 i 1947 i terrasses de Garnatxa negra plantada el 2001. Totes dues al paratge "Voltons" de la Vilella Alta terreny de llicorella i orientació nord.

#### **PROCÉS**

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**

Caixes de fusta de 6 ampolles de 75 cl. Magnums limitats.

#### **NOTES DE TAST**

Vi de color cirera picota intens, amb reflexes porpra, molta frescor en nas que recorda a fruites vermelles, 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, mostrant-se però suculent i viu durant el seu llarg post-gust .

#### **MARIDATGE**

Formatges, pernil de gla, carn vermella i caça. Un vi molt gastronòmic que, degut a la seva frescor, es pot prendre també fora de mengades .

#### **TEMPERATURA DE SERVEI**

15 °C

# *ANTECESSOR LES BRUGUERES 1997*

  
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 berriques 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