



LA CONFRERIA
d'Scala Dei

*P*rimera bodega en superficie de viñedo ecológico del Priorat.

*P*rimero productor de uva blanca del Priorat.

*C*osechado a mano.

52 hectáreas de viña en toda la DOQ.

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





LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIEDADES

Garnacha, Syrah, Merlot.

VIÑAS

El Molar, Escaladei i La Morera de Montsant.

PROCESO

Fermentación / maceración durante 10 días a temperatura controlada entre 22 y 28°C. Conservación en depósitos de acero inoxidable durante 2 meses. Crianza en barricas de roble francés de 300 i 500 litros y foudre de roble francés de 5.000 litros durante 10 meses. Posterior crianza en botella.

GRADO ALCOHÓLICO

14,50%

PRESENTACIÓN

Caja de 6 botellas de 75 cl.
Caja de 6 botellas de 150 cl.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota, bouquet de frutas silvestres, ligeramente especiado, con toques de ahumados y tostados. Fresco y goloso en boca, taninos dulces y afrutados, post-gusto intenso y largo con reminiscencias de hierbas mediterráneas.

MARIDAJE

Carne roja, carne blanca, queso, embutidos, platos guisados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 °C



LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIETADES

Garnacha blanca.

VIÑAS

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

PROCESO

Primera parte de la fermentación con levadura indígena.

Maceración pelicular pre-fermentativa.

Fermentación a 17° - 18° C en depósitos de acero inoxidable con las madres durante 9 meses.

GRADO ALCOHÓLICO

13,50%

PRESENTACIÓN

Caja de 6 botellas de 75 cl.

Cilindro individual de 150 cl.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdes, aroma muy intenso de frutas tropicales y albaricoque. Ligeras notas de menta a medida que se va abriendo. Vino glicérico que llena la boca. Acidez muy bien equilibrada y tiene un largo postgusto.

MARIDAJE

Pescado, marisco, carne blanca, queso, embutidos, pasta, arroces y ensaladas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

7 °C



LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIEDADES

60% de Garnacha negra y 40% de Syrah.

VIÑAS

Procedentes de viñedos de Escaladei, la Vilella Alta y La Morera de Montsant.

PROCESO

Primera parte de la fermentación con levadura indígena.

Crianza durante 10 meses en foudres de roble austríaco Stockinger de 1.500 y 3.000 litros.

GRADO ALCOHÓLICO

14,20%

PRESENTACIÓN

Caja de 6 botellas de 75 cl.

Cilindro individual de 150 cl.

NOTA DE CATA

Vino de color intenso, con mucha fruta en nariz, muy bien envuelta y respetada por la madera. Notas de especias y de hierbas mediterráneas. Carácter mineral marcado. Ligero y fresco en boca, muy aterciopelado, buen final y post-gusto.

MARIDAJE

Carne blanca, carne roja, pescado azul, pescado de roca, arroces, quesos y pasta.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 °C



LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIEDADES

Garnacha negra y Samsó.

VIÑAS

Escaladei.

PROCESO

Primera parte de la fermentación con levadura indígena.

Fermentación a 24°C. Maceración-fermentación en depósitos a temperatura controlada.

Envejecimiento en barricas de roble francés de 500 y 600 litros durante 18 meses. Posterior crianza en botella durante 48 meses.

GRADO ALCOHÓLICO

15,00%

PRESENTACIÓN

Caja de 6 botellas de 75 cl.

Caja individual de madera de 150cl.

NOTA DE CATA

Color cereza intenso. Aroma potente y complejo con notas de frutos rojos y tabaco, finas notas de reducción que dan paso a especias y hierbas mediterráneas. Goloso e intenso en boca, tanino muy maduro, expresión mineral en el largo final de boca. Muy fino y elegante. Se recomienda decantarlo.

MARIDAJE

Queso, carne roja, carne blanca, carne de caza, arroces de carne, guisos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 °C



LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIEDADES

Garnacha blanca.

VIÑAS

Les Brugueres-Corrals d'Escaladei.

PROCESO

Primera parte de la fermentación con levadura indígena.

Maceración con los hollejos durante 48 horas.

Fermentación a 15°C en barricas de 400 litros de roble francés.

Conservación y crianza con las lías en la misma bodega 9 meses.

Producción limitada de tres barricas.

GRADO ALCOHÓLICO

14,00%

PRESENTACIÓN

Caja de madera de 6 botellas de 75 cl.

Cilindro individual 150 cl.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo, nariz intenso de frutas de hueso maduras, con claras notas de incienso, recuerdos de heno cortado y ligeras notas de menta en retrogusto.

Ligeramente tánico en boca, dando presencia a un paso en boca glicérico, donde se aprecia la madera respetando el máximo el carácter del vino y con un excelente equilibrio de acidez, fuerza vivo. Largo postgusto.

MARIDAJE

Pescado, marisco, arroces, quesos y carne blanca.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C



LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIETADES

Cariñena 60% y Garnacha negra 40%.

VIÑAS

Paraje "Voltons", Vilella Alta.

Coster de Cariñena de 1909 y 1947 y terrazas de Garnacha negra del 2001. Terreno de pizarra, orientación norte.

PROCESO

Primera parte de la fermentación con levadura indígena.

Maceración en frío y fermentación con los hollejos. Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés y austriaco de 500 litros. Crianza en bodega mínima de 18 meses.

GRADO ALCOHÓLICO

14,50%

PRESENTACIÓN

Caja de madera de 6 botellas de 75 cl.

Cilindro individual de 150 cl.

NOTA DE CATA

Vino de color cereza picota intenso, con reflejos púrpura, mucha frescura en nariz que recuerda a frutos rojos. Notas claras de hierbas mediterráneas y ligeramente floral, todo cubierto por sutiles notas ahumadas y piedra de pizarra mojada. En boca se expresa como un vino corpulento y a la vez muy fresco que le mantiene vivo durante su largo postgusto.

MARIDAJE

Quesos, jamón de bellota, carne roja, carne de caza, arroz de montaña, guisos y pescado de roca.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 °C



LA CONRERIA
d'Scala Dei



VARIETADES

Garnacha blanca.

VIÑAS

Les Brugueres-Corrals d' Escaladei.

PROCESO

Maceración y fermentación con los hollejos. Crianza durante 18 meses en barricas de roble de 225 litros y con tel biológico. Crianza de largo tiempo en botella. Este elaboración lo hace único en su categoría dentro de los vinos del Priorat.

GRADO ALCOHÓLICO

14,00%

PRESENTACIÓN

Caja de 3 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

Vino de color anaranjado, con mucha complejidad y recorrido de nariz, con notas de nueces y oxidación de tel con presencia de la madera, regreso a la nariz de fruta secada. Carácter mineral marcado. sutil presencia en boca y una muy buena acidez.

MARIDAJE

Quesos, jamón de bellota, foie, pato, carnes blancas. Es un vino muy interesante para experimentar con maridajes. Un vino perfecto para consumir como aperitivo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

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