



CONRERIA D'SCALA DEI LES BRUGUERES

wijn

volle witte wijn

D.O.C.

Priorat

druivensoort

garnacha blanca

kleur

strogeel



WIJNHUIS

In Scala Dei, in Priorat maakten monniken eeuwen geleden al wijn. Het is gelegen aan het eind van een dal en wordt omsloten door het Montsant gebergte in het noordoosten van Spanje ter hoogte van Tarragona. De naam Priorat stamt af van de naam Priorato, een afleiding van het Spaanse woord voor Priorij. De naam van hun priorij, Cartoixa d'Scala Dei, vrij vertaald: 'de treden naar god' (hemeltrap), was waarschijnlijk een verwijzing naar het ruige landschap en de terrassen die aangelegd werden zodat het landschap bebouwd kon worden. Het terroir in Priorat kenmerkt zich door een rotsachtige bodem met voornamelijk leisteen, een droog klimaat met in de zomer temperaturen tot 40 graden welke 's nachts kan dalen naar 10 graden. Een ideale omgeving voor de druif om optimale aroma's te behouden. Vlakbij de priorij, die nu helaas in ruïnes ligt, staat de bodega Conreria d'Scala Dei. De bodega werd in 1997 opgericht door de zeer getalenteerde wijnmaker Jordi Vidal en 2 vrienden. In de meeste wijngaarden kan door de steile hellingen uitsluitend met de hand geplukt worden. Het rendement is extreem laag, vaak onder de 20 hectoliter per hectare. Al deze factoren leiden ertoe dat de wijnen uit Priorat zich onder de meest prestigieuze wijnen van Spanje bevinden.

VINIFICATIE

Handgeplukt van +/- 100 jaar oude stokken. 5 maanden rijping op z'n lie.

PROFIEL

Expressief wit fruit in de aanzet met iets munt. Afdronk is romig en fluweelzacht met prachtige zurenstructuur en minerale toets. Een ware ontdekkingsreis!

CULINAIR

Gastronomisch breed inzetbaar bij rijke visgerechten, paddenstoelen, schaal- en schelpdieren, risotto en gevogelte.