



## Grandes vinos mediterráneos de grandes productores

En esta experiencia os presentamos dos vinos que nos demuestran que grandes productores como José María Vicente (Casa Castillo) y Ricard Rofés (Scala Dei), son capaces de elaborar grandes vinos de nivel mundial en el las zonas vinícolas del Mediterráneo.



### CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

#### Casa Castillo

José María Vicente es uno de esos productores de vino que demuestran que para hacer grandes vinos no es necesaria formación académica, sino inteligencia, pasión e intuición. Desde que decidió que elaborar vino era más rentable que vender la uva, su objetivo ha sido sacar el máximo partido de su finca Casa Castillo. Vinificando parcelas por separado, apostando por nuevas variedades como la Garnacha, y elaborando vinos elegantes y fluidos.

#### Scala Dei

Los orígenes de Ricard Rofés son diferentes a los de José María Vicente. No tiene viñedos y sí tiene formación de enólogo en Falset y en Tarragona. Pero comparten inteligencia, pasión e intuición. Trabajó en la cooperativa del Mas Roig y en Portal del Montsant, y desde 2007, ha revolucionado y puesto en lugar que le corresponde a la bodega Scala Dei. En su filosofía está el trabajo respetuoso en el viñedo, elaborar las mejores fincas por separado, y hacer vinos elegantes y fluidos.

#### Región

Jumilla y Priorat



Consulta tus fichas didácticas, añade vinos a tus experiencias y mucho más, con la APP de Wine is Social. ¡Descárgatela!



### APUNTES GASTRONÓMICOS



**Casa Castillo Las Gravas:** Las Gravas es un vino mediterráneo y elegante, que os proponemos acompañar con un lomo de ciervo asado con setas y castañas.



**Scala dei Prior:** Un vino intenso y elegante ideal para acompañar platos de caza de invierno. Pruébalo con un estofado de jabalí.



maduro

## Las Gravas 2018

Bodega: Casa Castillo  
Tipo: tinto  
País: España  
D.O. Jumilla  
Consumo: hasta 2028  
Grado alcohólico: 15%

Bodegas Casa Castillo   
@casa\_castillo   
@casacastillo\_bodega

## Scala Dei Prior 2016

Bodega: Scala Dei  
Tipo: tinto  
País: España  
D.O. Priorat  
Consumo: hasta 2026  
Grado alcohólico: 14,5%

@cellersscaladei  
 @cellersscaladei  
 @cellersscaladei



potente



Magnum

### Elaboración

**Variedades:** Monastrell, Garnacha

**Viñedos:** las uvas provienen de una parcela llamada Las Gravas, en las laderas pedregosas de la finca Casa Castillo.

**Vinificación y crianza:** las uvas fermentan por separado, y posteriormente se crían en fudres de roble durante 19 meses.

### Elaboración

**Variedades:** Garnacha, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Syrah

**Viñedos:** las uvas provienen de viñedos viejos de entre 35 y 65 años, plantados en terrazas y bancales son suelos de pizarra. Son fincas entre los 400m y los 600m de altitud, con diferentes orientaciones.

**Vinificación y crianza:** tras una selección de uvas en el viñedo y en una mesa de selección, el mosto fermenta con levaduras autóctonas. Acabada la fermentación, el vino se cría durante 12 meses en barricas de roble francés.

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



frambuesa arándanos ciruela clavo

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



mora fresa clavo romero

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

*“Un vino de Jumilla inusual para los vinos de la zona, pero con el estilo de José María Vicente. Un estilo etéreo, perfumado, floral. Un vino mediterráneo en el que domina la elegancia, y los aromas de frutas rojas y especias dulces.”*



César Cánovas



David Forer



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

*“El Prior refleja la esencia de los vinos del Priorat de los últimos 40 años. Un gran vino de viñas viejas, que destaca por sus aromas de fruta madura, su complejidad y su elegancia mediterránea.”*

### Bodega

José María Vicente es seguramente uno de los que más ha hecho para que la D.O. Jumilla y la uva Monastrell sean cada vez más conocidas. Desde hace años ha apostado por la variedad Monastrell. Desde principios de los '90 José María Vicente elabora algunos de los mejores vinos de uva Monastrell a nivel mundial. Unos vinos que consiguen ser elegantes y frescos sin perder personalidad.

La voz del productor

**José María Vicente:** “No hay una fórmula matemática de hacer el vino, sobre todo el vino de finca. Cada año tú interpretas de forma distinta”.

### Bodega

Cellers Scala Dei es la primera bodega del Priorat, un emblema y una referencia de calidad. Son herederos de la tradición de los monjes cartujos que habitaron la zona en la Edad Media, responsables de cultivar los mejores pagos. La bodega ha vuelto a situarse en primera línea, gracias a la colaboración de las familias propietarias, del grupo Codorniu y al Trabajo de Ricard Rofés.

La voz del productor

**Ricard Rofés:** “Sin renunciar a los avances tecnológicos, tratamos de recuperar o imitar aquellas maneras de hacer que eran tradicionales del Priorat y que existieron hasta la década de los ochenta.”