



CASA GRAN DEL SIURANA

## Denominació d'origen

Priorat

## Anyada

2014

## Criança

16 mesos en bótes de roure francès nou i usat.

## Tipus d'ampolla

Bordelesa.

## Varietat del raïm

Samsó (42%), Garnatxa (38%),  
Syrah (20%).

## Elaboració

Vinificació en negre. Maceració de 10-15 dies a  
una temperatura controlada de 24-28°C.



**Cruor**

“ Vi profund i elegant que  
ens endinsa al Priorat amb  
serenor. ”

*Anna Gallisà. Enòloga.*

## Nota de tast

Color cirera negreta, molt viu, dens i molta capa.  
En nas fresc, amb predomini dels aromes d'herbes  
mediterrànies, notes balsàmiques i especiades que  
s'integren amb la base de fruits negres del vi.  
En boca, te una entrada golosa i és rodó i dens amb  
frescor present a mitja boca.  
Els tanins son elegants i polits.  
Un vi llarg amb tota la essència del Priorat.

## Anàlisi

Graduació: 15% Vol.  
Acidesa total: 5,0 g/l.  
Acidesa volàtil: 0,82 g/l.  
Sucre residuals: 0,89 g/l.  
pH: 3,46