



CASA GRAN DEL SIURANA

## Denominación de origen

Priorat.

## Añada

2017

## Variedad de la uva

Garnatxa (32%), Cabernet Sauvignon (21%),  
Samsó (17%), Syrah (15%), Merlot (10%),  
Cabernet Franc (3%), Ull de llebre (2%).

## Elaboración

Vinificación en tinto. Maceración de 10-15 días  
a una temperatura controlada de 26 - 28°C



**GR-174**

“ Un Priorat que representa las variedades y terroirs que se trabajan en Casa Gran del Siurana. ”

*Anna Gallisà. Enóloga.*

## Nota de cata

Color rojo picota con mucha profundidad. Aroma intenso, fresco y penetrante. Notas afrutadas de fruta roja, casís, moras y grosellas y un fondo balsámico y especiado. La entrada en boca es fresca, pero se trata de un vino carnoso, goloso, con un volumen aterciopelado y taninos elegantes y presentes.

## Análisis

Graduación: 15% vol.  
Acidez total: 5,7 g/l.  
Acidez volátil: 0,49 g/l.  
Azúcares totales: 2,6 g/l.  
pH: 3.5