



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominación de Origen Calificada

DOQ Priorat.

Añada

2013

Crianza

14 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Variedad de la uva

100% Cariñena.

Elaboración

Vinificación en tinto, maceración larga 25-30 días, fermentación a una temperatura controlada de 26°C



Gran Cruor Selecció Caranyena

“ Un vino que con estas selecciones de Cariñena nos traslada todas las virtudes del Priorat y su excelencia. ”

Anna Gallisà, enóloga.

Nota de cata

Color granate brillante y vivo.

Nariz densa y intensa que va revelando un largo camino a medida que se degusta.

Aromas de fruta negra combinada con cedro, incienso, especias que evolucionan hacia el café, el chocolate, la regaliz, sin perder el punto de frescor y vivacidad.

Boca aterciopelada, fresca y golosa con taninos elegantes.

Un vino especial que te transporta a toda la profundidad de la tierra del Priorat.

Análisis

Graduación: 14 % vol.

Acidez total: 4,9 g/l.

Acidez volátil: 0,59 g/l.

Azúcares totales: 0,53 g/l.

pH: 3.40