



CASA GRAN DEL SIURANA

## Denominació d'Origen Qualificada

DOQ Priorat

## Anyada

2013

## Criança

14 mesos en barriques de roure francès de 225 litres.

## Varietat del raïm

100% Caranyena

## Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga 25-30 dies, fermentació a una temperatura controlada de 26°C



## Gran Cruor Selecció Caranyena

“ Un vi que amb aquestes  
seleccions de Caranyena ens  
trasllada totes les virtuts del  
Priorat i la seva excel·lència. ”

Anna Gallisà, enòloga.

## Nota de tast

Color granat brillant i viu. Nas intens i dens que va mostrant un llarg camí a mesura que es degusta. Aromes de fruita negra combinada amb cedre, encens, espècies que evolucionen cap al cafè, la xocolata, la regalèsia, sense perdre el toc fresc i viu. En boca té una entrada fresca i viva, els tanins suaus i vellutats que li donen una boca carnosa, saborosa i amb un post gust llarg que convida a seguir gaudint.

## Anàlisi

Graduació: 14 % vol.  
Acidesa total: 4,9 g/l.  
Acidesa volàtil: 0,59 g/l.  
Sucre total: 0,53 g/l.  
pH: 3.40