



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominació d'origen

Priorat

Anyada

2012

Criança

18 mesos en barriques noves de roure francès

Varietat del raïm

95% Syrah, 5% Garnacha

Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga 25-30 dies, fermentació a una temperatura controlada de 24-28°C



“ L'essència de la terra alimenta aquest Syrah que capta tot el Sol a les parts altes i pobres de la finca de la Fredat. ”

Anna Gallisà, enòloga.

Nota de tast

Color cirera fosc. En nas s'aprecien aromes molt intensos i complexos: fruites (mora), vainilla, cafè, espècies. Cremós i rodó en boca, fresc i mineralitzat, amb un roure ben integrat.

Estructura àmplia, un vi profund amb molt de cos.

Els tanins són molt suaus i deliciosos.

Final molt llarg i intens.

Anàlisi

Graduació: 15% vol.

Acidesa total: 5,3 g/l.

Acidesa volàtil: 0,98 g/l.

Sucre totals: 0,35 g/l.

pH: 3.5

Gran Cruor