



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominació d'Origen Qualificada

DOQ Priorat

Anyada

2014

Criança

16 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 cirera negreta de capa molt profunda.
En nas trobem una combinació de fruita vermella madura,
regalèssia, mentolats i xocolata.
En boca és un vi amb molt pas de boca, elegant i fresc
amb tanins rodons.
Un vi que marca clarament la varietat de la que està fet i
la regió d'on prové, un vi amb personalitat penetrant.

Anàlisi

Graduació: 15 % vol.
Acidesa total: 5,2 g/l.
Acidesa volàtil: 0,61 g/l.
Sucre total: 0,66 g/l.
pH: 3,40