



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominación de origen Calificada

Priorat.

Añada

2020

Variedad de la uva

Garnacha Negra (43%), Cariñena (18%),
Cabernet Sauvignon (17%), Syrah (14%), Merlot (5%),
Cabernet Franc (2%), Tempranillo (1%).

Elaboración

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

El GR-174 es un conglomerado de vinificaciones,
variedades y uvas del Priorat.

Fermentaciones en inox, madera, crianza en lías en
depósito y crianza parcial en botas.

Todo esto transporta al recorrido del GR-174.



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 cereza negra de capa alta. Aroma fresco, vivo,
profundo de frutas rojas frescas, un toque floral y notas
balsámicas.

Entrada en boca golosa, muy expresiva y cremosa. Taninos
suaves pero presentes que le dan estructura al vino,
presencia y cuerpo.

Un vino que te lleva a recorrer el Priorat dentro de la copa.

Análisis

Graduación: 15.0 % vol.

Acidez total: 5,6 g/l.

Acidez volátil: 0,62 g/l.

Azúcares totales: 0.9 g/l.

pH: 3.4