



CASA GRAN
DEL SIURANA

Agricultors · Artesans · Artistes

Denominación de origen

Priorat

Añada

2021

Crianza

En depósito de acero y cemento durante 6 meses.

Variedad de la uva

Carinyena 34%; Garnatxa 26%; Syrah 19%; Cabernet S. 12%.

Elaboración

Fermentación en depósitos de acero y cemento. Y una maceración de pocos días con una parte de raspón para extraer frescura y un suave tanino que aporta una elegante estructura.



Mineralidad, fruta impactante, profundidad y complejidad. Un vino que nos adentra en las esencias más puras del *Priorat*.

Anna Gallisà, enóloga.

Nota de cata

Color rojo cereza. Nariz muy expresiva, fresca y viva. Presencia de notas florales, fruta roja y balsámicos. Boca fresca, con un tanino joven que da longitud y elegancia al vino.

Análisis

Graduación: 14,0 % vol.
Acidez total: 5,1 g/l.
pH: 3,49

Ànima del Priorat