



CASA GRAN
DEL SIURANA

Agricultors · Artesans · Artistes

Denominación de origen

Priorat.

Añada

2014

Crianza

16 meses en barricas nuevas de roble francés.

Elaboración

Selección controlada de la variedad Syrah cultivada en nuestro viñedo de La Fredat que madura con diferentes orientaciones al Sol.

La fermentación y la maceración tiene lugar durante 26 días con trabajo manual.



Gran Cruor

“ La esencia de la tierra alimenta este Syrah que capta todo el Sol en las partes altas y pobres de la finca de la Fredat. ”

Anna Gallisà, enóloga.

Nota de cata

Color cereza oscuro. En nariz se aprecian aromas muy intensos y complejos, aromas primarios de fruta que se combinan a la perfección con los de la crianza. En boca se identifican unos sabores y textura que hacen un vino fresco, vivo y equilibrado. Los taninos son muy suaves y deliciosos que dan lugar a un final muy largo e intenso.

Un vino con un buen presente y un gran recorrido a futuro.

Variedad de la uva

Syrah

Análisis

Graduación: 15% vol.

