



CASA GRAN  
DEL SIURANA

Agricultors · Artesans · Artistes

## Denominació d'origen

Priorat

## Anyada

2014

## Criança

16 mesos en barriques noves de roure  
francès

## Elaboració

Selecció controlada de la varietat Syrah cultivada en la nostra vinya de La Fredat que madura en diferents orientacions al Sol. La fermentació i la maceració té lloc durant 26 mesos treballat manualment.



“*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, aromes primaris de fruita que combinen a la perfecció amb els obtinguts durant la criança. En boca es poden identificar uns sabors i textura que contribueixen a ser un vi fresc, viu i equilibrat. Els tanins presents són suaus i deliciosos, donant lloc a un final molt llarg i intens. Un vi amb un present molt correcte i un gran recorregut per més endavant.

## Varietat del raïm

Syrah

## Anàlisi

Graduació: 15% vol.

# Gran Cruor

