



CASA GRAN  
DEL SIURANA

Agricultors · Artesans · Artistes



## Denominación de Origen Calificada

DOQ Priorat

## Añada

2014

## Crianza

16 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

## Elaboración

Vinificación en tinto, maceración larga 25-30 días, fermentación a una temperatura controlada de 26°C

“ Un vino que con estas selecciones de Cariñena nos traslada todas las virtudes del Priorat y su excelencia. ”

Anna Gallisà, enóloga.

## Nota de cata

Color cereza negra de capa muy profunda. En nariz tenemos una combinación de frutos rojos maduros, regaliz, mentolados y chocolate. En boca es un vino con mucho paso de boca, elegante y fresco con taninos redondos. Un vino que marca claramente la variedad de la que está hecho y la región de la que procede, un vino con una personalidad penetrante.

## Variedad de la uva

Cariñena.

## Análisis

Graduación: 15 % vol.

# Gran Cruor Selecció Caranyena

casagrandelsiurana.com

@casagransiurana   
@casagransiurana   
@casagransiurana 