



CASA GRAN
DEL SIURANA

Agricultors · Artesans · Artistes

Denominació d'Origen Qualificada

DOQ Priorat

Anyada

2014

Criança

16 mesos en barriques de roure francès de 225 litres.

Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga 25-30 dies,
fermentació a una temperatura controlada de
26°C



Gran Cruor Selecció Caranyena

“ Un vi que amb aquestes seleccions de Caranyena ens trasllada totes les virtuts del Priorat i la seva excel·lència. ”

Anna Gallisà, enòloga.

Nota de tast

Color cirera negreta de capa molt profunda.

En nas trobem una combinació de fruita vermella madura, regalèssia, mentolats i xocolata.

En boca és un vi amb molt pas de boca, elegant i fresc amb tanins rodons.

Un vi que marca clarament la varietat de la que està fet i la regió d'on prové, un vi amb personalitat penetrant.

Varietat del raïm

Caranyena

Anàlisi

Graduació: 15 % vol.

