



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominació d'origen

Priorat

Anyada

2014

Criança

16 mesos en barriques noves de roure francès

Varietat del raïm

100% Syrah

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.

Anàlisi

Graduació: 15% vol.
Acidesa total: 4,7 g/l.
Acidesa volàtil: 0,87 g/l.
Sucre totals: 0,42 g/l.
pH: 3,4

Gran Cruor