



CASA GRAN
DEL SIURANA

Agricultors · Artesans · Artistes

Denominació d'origen

Priorat

Anyada

2021

Criança

En dipòsit d'acer i botes durant 6 mesos.

Varietat del raïm

Carinyena 34%; Garnatxa 26%; Syrah 19%;
Cabernet S. 12%.

Elaboración

Fermentació en dipòsits d'acer i ciment. Una maceració de pocs dies amb una part de rapa per a extreure frescor i un suau taní que aporta una elegant estructura.



Mineralitat, fruita impactant, profunditat i complexitat. Un vi que ens endinsa en les essències més pures del Priorat.

Anna Gallisà, enòloga.

Nota de tast

Color vermell cirera, molt viu de capa mitja. Nas molt expressiu, fresc i viu. Presència de notes florals, fruita vermella i balsàmics. Boca fresca, amb un taní jove que dona longitud i elegància al vi.

Anàlisi

Graduació: 14,0 % vol.
Acidesa total: 5,1 g/l.
pH: 3,49