



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominación de origen

Priorat.

Añada

2014

Crianza

16 meses en barricas de roble francés, nuevo y usado.

Tipo de botella

Bordelesa

Variedad de la uva

Samsó (42%), Garnatxa (38%),
Syrah (20%).

Elaboración

Vinificación en tinto. Maceración de 10-15 días
a una temperatura controlada de 24 - 28°C



Cruor

“ **Vino profundo y elegante que nos adentra en el Priorat con serenidad.** ”

Anna Gallisà. Enóloga.

Nota de cata

Color cereza, muy vivo, denso y con mucha capa. En nariz es fresco, con predominio de los aromas de hierbas mediterráneas, notas balsámicas y especiadas que se integran con la base de frutos negros del vino. En boca, tiene una entrada golosa y es redondo y denso con frescura presente a media boca. Los taninos son elegantes y pulidos. Un vino largo con toda la esencia del Priorat.

Análisis

Graduación: 15% Vol.
Acidez total: 5,0 g/l .
Acidez volátil: 0,82 g/l
Azúcar residual: 0,85 g/l.
Ph: 3,46