



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominación de origen

Priorat.

Añada

2011

Crianza

16 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 litros.

Variedad de la uva

90% Syrah, 10% Garnacha.

Elaboración

Vinificación en tinto, maceración larga 25-30 días, fermentación a una temperatura controlada de 24-28°C



Gran Cruor

“ La esencia de la tierra alimenta este Syrah que capta todo el Sol en las partes altas y pobres de la finca de la Fredat. ”

Anna Gallisà, enóloga.

Nota de cata

Color cereza oscuro. En nariz se aprecian aromas muy intensos y complejos: frutas (mora), vainilla, café, especias.

Cremoso y redondo en boca, fresco y mineralizado, con un roble bien integrado.

Estructura amplia, un vino profundo con mucho cuerpo. Los taninos son muy suaves y deliciosos.

Final muy largo e intenso.

Análisis

Graduación: 15,5% vol.

Acidez total: 5,0 g/l.

Acidez volátil: 0,72 g/l.

Azúcares totales: 0,43 g/l.

pH: 3.67