



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominación de origen

Priorat.

Añada

2012

Crianza

16 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Variedad de la uva

100% Samsó.

Elaboración

Vinificación en tinto, maceración larga 25-30 días, fermentación a una temperatura controlada de 26°C



Gran Cruor Selecció Samsó

“ Un vino que con estas selecciones de Samsó nos traslada todas las virtudes del Priorat y su excelencia. ”

Anna Gallisà, enóloga.

Nota de cata

Color cereza negrita con mucha capa.

Nariz densa, profundo, elegante y con mucha personalidad de cariñena.

Notas de fruta negra, balsámicos y minerales. Boca aterciopelada, fresca y golosa con taninos elegantes.

Un vino especial que te transporta a toda la profundidad de la tierra del Priorat.

Análisis

Graduación: 15 % vol.

Acidez total: 5,7 g/l.

Acidez volátil: 0,70 g/l.

Azúcares totales: 0,21 g/l.

pH: 3.46