



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominació d'origen

Priorat

Anyada

2017

Varietat del raïm

Garnatxa (32%), Cabernet Sauvignon (21%),
Samsó (17%), Syrah (15%), Merlot (10%),
Cabernet Franc (3%), Ull de llebre(2%).

Elaboració

Vinificació en negre. Maceració de 10-15 dies
a una temperatura controlada de 26 - 28°C.



GR-174

“ **Un Priorat que representa les varietats i terroirs que es treballen a Casa Gran del Siurana.** ”

Anna Gallisà. Enòloga.

Nota de tast

Color vermell picota amb molta profunditat.

Aroma intensa, fresca i penetrant.

Notes afruitades de fruita vermella, cassís, móres i groselles i un fons balsàmic i especiat.

Entrada de boca fresca però es tracta d'un vi carnós, golós, amb volum vellutat i tanins elegants i presents.

Anàlisi

Graduació: 15% vol.

Acidesa total: 5,7 g/l.

Acidesa volàtil: 0,49 g/l.

Sucre residual: 2,6 g/l.

pH: 3.5

