



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominació d'origen

Priorat

Anyada

2011

Criança

16 mesos en barriques noves de roure francès de 225 litres.

Varietat del raïm

90% Syrah, 10% Garnacha

Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga 25-30 dies, fermentació a una temperatura controlada de 24-28°C



“ L'essència de la terra alimenta aquest Syrah que capta tot el Sol a les parts altes i pobres de la finca de la Fredat. ”

Anna Gallisà, enòloga.

Nota de tast

Color cirera fosc. En nas s'aprecien aromes molt intensos i complexos: fruites (mora), vainilla, cafè, espècies. Cremós i rodó en boca, fresc i mineralitzat, amb un roure ben integrat.

Estructura àmplia, un vi profund amb molt de cos.

Els tanins són molt suaus i deliciosos.

Final molt llarg i intens.

Anàlisi

Graduació: 15.5% vol.

Acidesa total: 5,0 g/l.

Acidesa volàtil: 0,72 g/l.

Sucre residual: 0,43 g/l.

pH: 3.67

Gran Cruor