



CASA GRAN DEL SIURANA

## Denominación de Origen Calificada

DOQ Priorat.

## Añada

2015

## Crianza

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

## Tipo de botella

Bordelesa

## Variedad de la uva

Cariñena (60%), Garnatxa (20%),  
Syrah (20%).

## Elaboración

Vinificación en tinto. Maceración de 25-30 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 con buena 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: 14,5 % Vol.

Acidez total: 5,0 g/l .

Acidez volátil: 0,85 g/l

Azúcar total: 0,19 g/l.

Ph: 3,60