



CASA GRAN DEL SIURANA

## Denominació d'origen Qualificada

DOQ Priorat

## Anyada

2015

## Criança

15 mesos en bótes de roure francès.

## Tipus d'ampolla

Bordelesa.

## Varietat del raïm

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

## Elaboració

Vinificació en negre. Maceració de 25-30 dies a una temperatura controlada de 24-28°C.



**Cruor**

“ Vi profund i elegant que ens endinsa al Priorat amb serenor. ”

Anna Gallisà. Enòloga.

## Nota de tast

Color cirera negreta amb bona capa. Nas fresc, amb notes de criança integrades amb d'herbes mediterrànies, notes balsàmiques, minerals i especiades que s'integren amb la base de fruits negres del vi. En boca, és un vi molt molt fresc amb bon pas de boca. Els tanins son elegants i rodons, la boca fresca, densa i agradable. Un vi amb el que assaborir l'essència del Priorat.

## Anàlisi

Graduació: 14,5 % Vol.  
Acidesa total: 5,0 g/l.  
Acidesa volàtil: 0,85 g/l.  
Sucre total: 0,19 g/l.  
pH: 3,60