



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominación de Origen Calificada

DOQ Priorat.

Añada

2016

Crianza

14 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella

Bordelesa

Variedad de la uva

Garnacha (60%), Cariñena (31%), Syrah (9%).

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: 5,3 g/l .

Acidez volátil: 0,57 g/l

Azúcar total: 0,7 g/l.

Ph: 3,32