



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominación de Origen Calificada

DOQ Priorat.

Añada

2017

Crianza

15 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 rubí de capa intensa.
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: 15 % Vol.
Acidez total: 5,2 g/l .
Acidez volátil: 0,59 g/l
Azúcar total: 0,5 g/l.
Ph: 3,61