



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominació d'origen Qualificada

DOQ Priorat

Anyada

2017

Criança

15 mesos en bótes de roure francès.

Tipus d'ampolla

Bordelesa.

Varietat del raïm

Garnatxa (60%), Carinyena (31%), Syrah (9%).

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 viu i dens amb bona capa. Nas intens, 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: 15 % Vol.
Acidesa total: 5,2 g/l.
Acidesa volàtil: 0,59 g/l.
Sucres totals: 0,5 g/l.
pH: 3,61