



CASA GRAN DEL SIURANA

## Denominación de origen

Priorat.

## Añada

2012

## Crianza

18 meses en barricas nuevas de roble francés.

## Variedad de la uva

95% Syrah, 5% Garnacha.

## Elaboración

Vinificación en tinto, maceración larga 25-30 días, fermentación a una temperatura controlada de 24-28°C



“ **La esencia de la tierra alimenta este Syrah que capta todo el Sol en las partes altas y pobres de la finca de la Fredat.** ”

Anna Gallisà, enóloga.

## Nota de cata

Color cereza oscuro. En nariz se aprecian aromas muy intensos y complejos: frutas (mora), vainilla, café, especias.

Cremoso y redondo en boca, fresco y mineralizado, con un roble bien integrado.

Estructura amplia, un vino profundo con mucho cuerpo. Los taninos son muy suaves y deliciosos.

Final muy largo e intenso.

## Análisis

Graduación: 15,5% vol.

Acidez total: 5,3 g/l.

Acidez volátil: 0,98 g/l.

Azúcares totales: 0,35 g/l.

pH: 3.5

# Gran Cruor