



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominación de Origen Calificada

DOQ Priorat.

Añada

2014

Crianza

16 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Variedad de la uva

100% Cariñena.

Elaboración

Vinificación en tinto, maceración larga 25-30 días, fermentación a una temperatura controlada de 26°C



Gran Cruor Selecció Caranyena

“ Un vino que con estas selecciones de Cariñena nos traslada todas las virtudes del Priorat y su excelencia. ”

Anna Gallisà, enóloga.

Nota de cata

Color cereza negra de capa muy profunda. En nariz tenemos una combinación de frutos rojos maduros, regalía, mentolados y chocolate. En boca es un vino con mucho paso de boca, elegante y fresco con taninos redondos. Un vino que marca claramente la variedad de la que está hecho y la región de la que procede, un vino con una personalidad penetrante.

Análisis

Graduación: 15 % vol.
Acidez total: 5,2 g/l.
Acidez volátil: 0,61 g/l.
Azúcares totales: 0,66 g/l.
pH: 3.40