



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominación de Origen Calificada

DOQ Priorat.

Añada

2018

Crianza

14 meses en barricas de roble francés.

Tipo de botella

Bordelesa

Variedad de la uva

Cariñena (48%), Garnacha (42%), Syrah (10%).

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 densa.

En nariz intenso, con predominio de notas de la crianza con los aromas de hierbas mediterráneas, notas balsámicas y especiadas que se integran con la base de frutos negros del vino.

En boca, es un vino muy potente con taninos muy maduros y pulidos.

Un vino largo, complejo y equilibrado con toda la esencia del Priorat.

Análisis

Graduación: 15 % Vol.

Acidez total: 5,1 g/l .

Acidez volátil: 0,61 g/l

Azúcar total: 1,5 g/l.

Ph: 3,61