



CASA GRAN DEL SIURANA

## Denominación de origen

Priorat.

## Añada

2014

## Crianza

16 meses en barricas nuevas de roble francés.

## Variedad de la uva

100% Syrah.

## Elaboración

Selección controlada de la variedad Syrah cultivada en nuestro viñedo de La Fredat que maduran con diferentes orientaciones al Sol. La fermentación y la maceración tiene lugar durante 26 días con trabajo manual.



## Gran Cruor

“ 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, aromas primarios de fruta que se combinan a la perfección con los de la crianza.

En boca se identifican unos sabores y textura que hacen un vino fresco, vivo y equilibrado. Los taninos son muy suaves y deliciosos que dan lugar a un final muy largo e intenso.

Un vino con un buen presente y un gran recorrido a futuro.

## Análisis

Graduación: 15% vol.

Acidez total: 4,7 g/l.

Acidez volátil: 0,87 g/l.

Azúcares totales: 0,42 g/l.

pH: 3.4

