



CASA GRAN DEL SIURANA

## Denominació d'origen Qualificada

Priorat

## Anyada

2021

## Varietat del raïm

Garnatxa Negra (33%), Carinyena (21%),  
Cabernet Sauvignon (18%), Syrah (15%), Merlot (8%),  
Cabernet Franc (3%), Ull de llebre (2%).

## Elaboració

El GR-174 és un conglomerat de vinificacions, varietats  
i raïms del Priorat.

Fermentacions en inox, fusta, criaça en lies en dipòsit  
i criaça parcial en botes.

Tot això transporta al recorregut del GR-174.



# GR-174

“ Un Priorat que representa les varietats i terroirs que es treballen a Casa Gran del Siurana. ”

Anna Gallisà. Enòloga.

## Nota de tast

Color cirera negreta de capa alta. Aroma fresc, viu, profund de fruites vermelles fresques, un toc floral i notes balsàmiques.

Boca d'entrada golosa, molt expressiva i cremosa. Tanins suaus però presents tal que li donen estructura al vi, presència i cos.

Un vi que et porta a recórrer el Priorat dins de la copa.

## Anàlisi

Graduació: 14.0 % vol.

Acidesa total: 5 g/l.

Acidesa volàtil: 0,54 g/l.

Sucres totals: 0.5 g/l.

pH: 3,56