



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominación de origen Calificada

Priorat.

Añada

2018

Variedad de la uva

Garnatxa (32%), Syrah (20%),
Cabernet Sauvignon (20%), Samsó (16%), Merlot (6%),
Cabernet Franc (3%), Ull de llebre (3%).

Elaboración

Vinificación en tinto. Maceración de 10-15 días
a una temperatura controlada de 26 - 28°C



“ Un Priorat que representa las variedades y terroirs que se trabajan en Casa Gran del Siurana. ”

Anna Gallisà. Enóloga.

Nota de cata

Color rojo picota con mucha profundidad. Aroma intenso, fresco y penetrante. Notas afrutadas de fruta roja, casís, moras y grosellas y un fondo balsámico y especiado. La entrada en boca es fresca, pero se trata de un vino carnoso, goloso, con un volumen aterciopelado y taninos elegantes y presentes.

Análisis

Graduación: 14,5% vol.
Acidez total: 5,2 g/l.
Acidez volátil: 0,55 g/l.
Azúcares totales: 2,3 g/l.
pH: 3.34

GR-174