

GRAN CRUOR 2011

Art. nr: 73408

Pris: 429 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Röda viner

Sortiment: Systembolagets beställning

Land: Spanien

Producent: Casa Gran del Siurana

Druvor: Syrah 90%, Garnacha 10%

Karaktär: Intensiva och komplexa aromer. Mörka körsbär, mjuk, fräsch och mineralrikt och väl integrerade fat. Bred struktur och mycket fylligt. Mjuka tanniner och långt, härligt avslut.

Tillverkning: Maceration i 20-25 dagar i kontrollerad temperatur om 24-28 grader.

Lagring: Vinet har legat 16 månader på nya franska ekfat.

Alkoholhalt: 15,5%



Om producenten

Högklassiga Prioratoviner

Casa Gran del Siurana är ett företag i det intressanta kvalitetsområdet Priorato i norra Spanien. Ungt, men med rötter djupt i historien. Man hade länge letat efter lämplig vingårdsmark för produktion av högklassiga Prioratoviner och mot slutet av 1990-talet lyckades man förvärva två egendomar som skulle kunna komplettera varandra. Den ena var La Casa Gran, en egendom med en 300-årig historia. I huset hade de munkar bott som bland annat odlat vin på egendomen. Här på slätten kring huset planterade man år 2000 Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Syrah och merlot i de 6,63 ha stora vingårdarna som ligger på slättmark med en jord som huvudsakligen består av sediment från floden Siurana.

Efter det köpte man även egendomen La Fredat, också den belägen i Bellmunt del Priorat, men i den bergigare delen där de terrasserade vingårdarna klättrar i den skifferrika jorden. Sedan början av 2000-talet började man plantera de traditionella druvsorterna Garnacha, Cariñena och Monastrell men även Cabernet sauvignon och Syrah.

Casa Gran del Siurana tillverkar ett flertal viner, men de första var Cruor och Gran Cruor som har satt stilen för vinhuset. Cruor görs på 30% Garnacha, 25% Cabernet sauvignon och 20% Merlot och lagras 14 månader på fat av fransk ek, hälften nya, hälften använda en gång tidigare.

Gran Cruor är ett av de Prioratoviner som har högst andel Syrah – i regel 90 procent – kompletterad med en liten andel Cariñena. Fatlagring 18 månader på nya franska ekfat.