

GR-174 2022

Bodega: Casa Gran del Siurana

Denominación de Origen: Priorat

Variedad de Uva: Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

Descripción de Viñedos y Zona

Zona: El vino GR-174 proviene de la región del Priorat, una de las zonas vitivinícolas más prestigiosas de España. El Priorat se caracteriza por sus suelos de pizarra (llicorella) y su clima mediterráneo con influencias continentales, lo que proporciona condiciones óptimas para el cultivo de la vid.

Viñedos: Los viñedos se sitúan en laderas pronunciadas y terrazas, a altitudes que varían entre 100 y 700 metros sobre el nivel del mar. Estas condiciones, junto con la escasa lluvia y la alta exposición solar, permiten obtener uvas de alta concentración y calidad.

Elaboración

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y vendimiadas a mano para asegurar su óptima madurez. Tras un despalillado y suave estrujado, las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La maceración se extiende durante varias semanas para extraer el máximo color, aroma y taninos. Posteriormente, el vino envejece en barricas de roble francés durante 12 meses, lo que le aporta complejidad y estructura.

Nota de Cata

Vista:

Color: Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.

Brillantez: Limpio y brillante, con buena intensidad cromática.

Nariz:

Aromas Primarios: Frutas rojas y negras maduras como cerezas, moras y ciruelas.

Aromas Secundarios: Notas de especias (pimienta negra, clavo), regaliz y toques herbáceos.

Aromas Terciarios: Matices de cacao, vainilla, tabaco y sutiles notas minerales debido a su crianza en barrica.

Boca:

Ataque: Entrada potente y sedosa.

Cuerpo: Completo, con taninos firmes y bien integrados.

Sabor: Frutal y equilibrado, con sabores de frutas maduras, especias, y un toque mineral.

Persistencia: Larga y agradable, con un final especiado y ligeramente balsámico.

LA SELECTA

Zona Gourmet

Maridaje

Este vino es ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, estofados, caza, embutidos ibéricos y quesos curados. Su estructura y complejidad lo hacen perfecto para platos de sabor intenso y bien condimentado.

Recomendaciones de Uso

Temperatura de Servicio: Servir entre 16-18°C para disfrutar plenamente de sus aromas y sabores.

Decantación: Se recomienda decantar el vino al menos 30 minutos antes de servir para oxigenarlo y permitir que se expresen mejor sus cualidades aromáticas y gustativas.

Conservación: Mantener las botellas en un lugar fresco y oscuro, en posición horizontal para asegurar la correcta conservación del corcho.

