

Gran Cruor 2011, Bacchus de Oro 2018

El vino de la bodega Casa Gran del Siurana ha sido elegido por un centenar de profesionales entre más de 1700 vinos procedentes de los cinco continentes

A la última edición del Concurso Internacional de Vinos se presentaron más de 1700 referencias llegadas de los cinco continentes. Un jurado integrado por periodistas especializados, sumilleres, enólogos, Masters of Wine, Masters of Sommelier, entre otros profesionales del sector, ha sido el encargado de seleccionar, en cata ciega, los mejores vinos. Y entre ellos Gran Cruor 2011 con el Bacchus de Oro.

Gran Cruor 2011, está protagonizado por la Syrah, variedad mediterránea que ama el suelo y el clima del Priorat, y que da vida a este vino excepcional. En La Fredat, un viñedo muy especial, los racimos maduran lentamente. Se cría durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés donde se redondea adquiere elegancia. Color cereza oscuro. En nariz se aprecian aromas muy intensos y complejos: frutas (mora), vainilla, café, especias. Cremoso y redondo en boca, fresco y mineralizado, con un roble bien integrado. Estructura amplia, un vino profundo con mucho cuerpo. Los taninos son muy suaves y deliciosos. Final muy largo e intenso. En palabras de Anna Gallisà, enóloga de la bodega Casa Gran Del Siurana, "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".

Este concurso de carácter internacional y que se celebra en Madrid, está reconocido por la Organización Internacional de la Viña y el Vino y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Casa Gran del Siurana, ubicada en Bellmunt del Priorat, cuenta con dos fincas claramente diferenciadas tanto por su orografía como por el tipo de suelo: la finca de La Casa Gran y La Fredat. Actualmente, tiene un total de 16,5 hectáreas plantadas de viñedos que combinan variedades autóctonas (Garnatxa, Caranyena) y foráneas (Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot etc).

www.casagrandelsiurana.com

Datos de contacto:

Comunicación
629647315

Nota de prensa publicada en: [Priorat](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Cataluña](#)