



**Maahantuojat:** Fine Brands

**Maa:** Espanja

**Tuotantoalue:** DO Priorat

**Tuottaja:** Casa Gran del Siurana

**Alkoholipitoisuus:** 14

**Pullokoko:** 0.75

**Rypäleet:** Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon

**Valikoima:** Ravintolavalikoima

# Cruor

ESPANJA - PUNAVIIINIT

Cruor on klassinen Prioratin alueen viini, joka on runsaan täyteläinen ja mehevä mutta rakenne on hienostunut ja loppumakua siiviittää vivahteikas mineraalisuus.

**Viinin valmistus:** Viini käy melko pitkän maseraation ja 16 kuukauden kypsytyksen ranskalaisissa tammitynnyreissä, joista osa on uusia.

**Kasvuympäristö:** Rypäleet, Garnatxa, Samsó ja Cabernet Sauvignon tulevat eri osista Fredat-nimistä tarhaa, joka on pääosin terrassoituja rinnetarhoja. Terrassit on rakennettu huolella, jotta ne kestävät rankkojakin sadekuuroja. Maaperä on llicorellaa, tyypillistä Prioratin alueen maaperää joka on lohkeilevaa liuskekiveä. Maaperä on suotuisa köynnösten juurien hakeutumiselle riittävän syväälle, jotta ne pärjäävät myös kuumuudessa ja ne saavat riittävästi mineraaleja ja ravinteita. Pitkä juuristo auttaa myös köynnöksiä pysymään paremmin kiinni maassa silloin kun alueella on voimakkaita tuulia tai myrskyjä.

**Väri:** Runsas tummanpunainen

**Tuoksu:** Tuoksussa tummia marjoja, kahvia, suklaata ja hieman savuisuutta

**Maku:** Viinin täyteläistä ja runsasta makua tukee hyvä ja hienostunut rakenne ja kypsät tanniinit.

**Ruokasuositus:** Viini sopii hyvin mm. porolle ja hirvälle sekä pihville.

## Tuottajan tiedot

Historiallinen Casa Gran- niminen rakennus sijaitsee Prioratissa Siurana-joen rannalla. Tämä yli 300- vuotta vanha rakennus toimi aikanaan Scala Dei-luostarin munkkien asuinrakennuksena.

Casa Gran De Siurana viiniprojekti alkoi vuonna 2000. Tarkoituksena oli valmistaa viiniä aivan alusta, valiten parhaan mahdollisen maaperän, parhaat köynnökset ja kypsentaen rypäleitä ja viiniä optimaalisella tavalla. Osa tarhoista (n. 10 hehtaaria) sijaitsee tämän historiallisen talon ympärillä, jossa maaperä on liuskekiven, saven ja lietteisen maaperän sekoitusta. Toinen tila, nimeltään Fredat, koostuu 40 hehtaarista pengerettyjä rinnetarhoja. Penkereet on rakennettu mahdollisimman hyvin suojelemaan ympäristöä ja huomiomaan satunnaiset rankkasateet.

Maaperä tarhoilla on *llicorellaa*, joka on tyypillisin maaperä Prioratissa ja muodostuu rikkoutuneesta liuskekivistä. Tämä maaperä pakottaa köynnöksen juuret hakemaan ravinteita ja vettä mahdollisimman syvältä.

Talon viinintekijänä toimii Anna Gallisà.

Prioratin viinialueen historia liittyy vahvasti Ranskan Provencesesta 1100-luvulla tulleiden munkkien perinteisiin ja oppeihin. Scala Dein luostarin tarhat loivat pohjan alueen viininviljelyn kehitykselle. Tänä päivänä tämä kukkuloiden ja vuorien peittämä alue käsittää 1800 hehtaaria tarhoja ja yli sata viinitilaa. Tarhat sijaitsevat vuorten ja kukkuloiden rinteillä ja jyrkkyyden takia rinteisiin on rakennettu penkereet.

**Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.**



Fine Brands Oy

