



## 2010 GranMonte The Orient Syrah

### Vineyard

Variety:	Syrah
Region:	Khao Yai, Nakornratchasima, Thailand
Sub-region:	Asoke Valley
Altitude:	350 m. above sea level
Yearly Rainfall:	1,200mm
Soil:	Loam-clay with decomposed lime base

### Winemaking

Alcoholic fermentation:	Stainless steel
Oak maturation:	12 months in new and second Year French and American barrels
Alcohol content:	13%/vol.
Total acidity:	6.53 g/L
pH:	3.71
Winemaker:	Nikki Lohitnavy

### Winemaking and Tasting Notes

The Syrah grapes for this wine were hand selected from three oldest blocks of lower yielding vines on a slope with red clay and good drainage. The grapes were hand harvested in the cool mornings of February at 24-25°Brix and hand sorted which resulted in concentrated grapes, with full flavors and tannins.

The Syrah was vinified with a long maceration period to get the full flavor and complexity. The Orient was aged in 100% new French and American oak barrels for twelve months for well-structured tannins and smooth palate. This Syrah is full-bodied, concentrated and elegant with layers of blueberries, fruitcake, plum, clove and spices. The palate shows arrays of dark cherries, sweet plums and black currant with complex, dry and generous mouthfeel with rich fruit and elegant tannins. Held together by tight acidity and the long, sweet and spicy hints of cigar box and Szechuan pepper. It is robust with integrated vanilla oak, powerful tannins with smooth, silky and long finish. The velvety tannins make this wine pleasurable drinking on its own or with food. This Syrah is crafted to be enjoyed with a few years of cellaring and will improve with age. Drink now – 2020.

องุ่นพันธุ์ซิวราห์คัดเลือกมาจากแปลงที่เก่าแก่ที่สุดของเรา รสชาติและแทนนินเต็มเปี่ยม สลับซับซ้อน บ่มในถังโอ๊คฝรั่งเศสและอเมริกันเป็นเวลาสิบสองเดือน เพื่อความหนักแน่นของแทนนิน และนุ่มนวล เต็มรสชาติด้วยผลไม้บลูเบอร์รี่ พลัม เค้กกลิ่นเครื่องเทศของกานพลู และกลิ่นกุ่มของวานิลลาไอศ แทนนินหนักแน่น จบแบบนุ่มนวล เน้นนาน