

## 2014 GranMonte Heritage Syrah



### Vineyard

Variety:	Syrah
Region:	KhaoYai, Nakornratchasima, Thailand
Sub-region:	Asoke Valley
Altitude:	350 m. above sea level
Yearly Rainfall:	1,600mm
Soil:	Loam-clay with decomposed lime base

### Winemaking

Alcoholic fermentation:	Stainless steel
Oak maturation:	12 months in 100% French puncheons
Alcohol content:	13.5%/vol.
Total acidity:	5.48 g/L
pH:	3.71
Winemaker:	Nikki Lohitnavy

### Winemaking and Tasting Notes

Syrah for this wine was picked from nine year-old blocks of Syrah vines on a slope with darker soil and good drainage. The grapes were hand harvested in the cool mornings of February at 23-25°Brix and hand sorted.

This wine is full bodied and robust. It shows arrays of blackcurrant, juicy red berries, licorice and freshly cracked pepper. Round, with ripe and rich fruity flavor of plum and spices, it is mouth-filling with spicy tannins, yet balanced body with long lingering finish of vanilla and mocha. It is pleasurable drinking on its own or with food.

Heritage Syrah is crafted to be enjoyed with a few years of cellaring and will improve with age. Drink now-2020.

ไวน์ได้รับการผลิตอย่างพิถีพิถันจากองุ่นซิราห์ พวงอบของไร่เรา ไวน์เฮริเทจซิราห์ นี้ได้ผ่านการเก็บในถังโอ๊คฝรั่งเศสที่นำเข้ามาใหม่ๆ เป็นเวลา 12 เดือน จึงทำให้ไวน์มีรสผลไม้ที่แน่นนุ่มชุ่มคอ พร้อมรสชาติของวานิลลาและมocha ขณะเดียวกันก็แฝงไว้ซึ่งความบึกบึนหนักแน่นจากโอ๊ค สามารถดื่มได้ในหลายโอกาส และดื่มได้เรื่อยๆ ทั้งที่ยังใหม่ หรือจะเก็บให้พัฒนาต่อไปอีกประมาณ 6 ปีก็จะอร่อยยิ่งขึ้น