

## 2015 GranMonte Heritage Syrah



### Vineyard

Variety:	Syrah
Region:	KhaoYai, Nakornratchasima, Thailand
Sub-region:	Asoke Valley
Altitude:	350 m. above sea level
Yearly Rainfall:	1,200mm
Soil:	Well-drained red clay soil with weathered shale and limestone

### Winemaking

Alcoholic fermentation:	Stainless steel
Oak maturation:	12 months in 100% French oak puncheons
Alcohol content:	13.5%/vol.
Total acidity:	5.5 g/L
pH:	3.80
Winemaker:	Nikki Lohitnavy

### Winemaking and Tasting Notes

The Syrah for this wine was picked from thirteen-year-old blocks of vines on a slope with darker soil and good drainage. The grapes were hand-harvested at night in the month of February with 23-24°Brix and naturally high acidity, exemplifying the uniqueness of vineyard conditions in tropical Thailand. The Syrah grapes were destemmed and selected with the most advanced grape-sorting technology in Thailand.

This wine is full-bodied and robust. It shows arrays of cassis, dark berries, clove and freshly cracked pepper. Round, with ripe and rich fruity flavor of plum and leather, it is mouth-filling with firm tannins, yet balanced with a long lingering finish of vanilla and a mocha oak undertone. 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-2023.

ไวน์ได้รับการผลิตอย่างพิถีพิถันจากองุ่นซี้ราห์ พวงอวของไร่เราที่ปลูกบนพื้นที่ที่มีความลาดชันเล็กน้อยและมีดินสีเข้ม ระบายน้ำได้ดี ผลองุ่นผ่านการเก็บด้วยมือในตอนกลางคืนที่ระดับความหวาน 23-24 บริกซ์ และมีแอซิดดีตามธรรมชาติ ผ่านการคัดด้วยเทคโนโลยีล้ำสมัยที่สุดในประเทศไทย ไวน์เฮริเทจซี้ราห์ นี้ได้ผ่านการหมัก และเก็บบ่มถึงโอ๊คฝรั่งเศส เป็นเวลา 12 เดือน จึงทำให้ไวน์มีรสผลไม้ที่แน่นนุ่มชุ่มคอ มีความหอมเหมือนลูกพลัม เบอร์รี่สีดำ กานพลู พริกขี้หนูสด และโอ๊ค วนะเดียวกันก็แฝงไว้ซึ่งความบึกบึนของแทนนินและความหนักแน่นจากโอ๊ค หอมเหมือนวานิลลาและมอคค่า สามารถดื่มได้ในหลายโอกาส และดื่มได้ทั้งที่ยังใหม่ หรือจะเก็บให้พัฒนาต่อไปอีกประมาณ 6 ปี