

*2009 GranMonte The Orient Reserve*



**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: 18 months in 100% new puncheons  
50% French, 50% American  
Alcohol content: 14%/vol.  
Total acidity: 5.8 g/L  
pH: 3.54  
Winemaker: Nikki Lohitnavy

**Winemaking and Tasting Notes**

Syrah for this wine was picked 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. This wine is powerful yet full of finesse. With eighteen month aging in new French and American oak barrels, it shows arrays of red berries, plum and hints of vanilla and spice. Tobacco, dates, red cherries and currant with complex, dry and generous mouthfeel of rich fruit and powerful tannins. Held together by tight acidity and the long, sweet and round finish of mocha and cedar. The powerful 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 – 2030.

ไวน์นี้มีความหนักแน่นแต่นุ่มนวล จากการหมักบ่มในถังโอ๊คฝรั่งเศส และอเมริกัน เป็นเวลาสิบแปดเดือน ทำให้มีกลิ่นและรสชาติของผลไม้เปลือกแดง พลัม วานิลาและเครื่องเทศ กลิ่นควันบุหรี่ อินทผาลัม มีความสลับซับซ้อน ดราย รสชาติเต็มเปี่ยมของผลไม้ และแทนนินที่หนักแน่น แอซิดดีเยี่ยม ฟินิชยาว ไวน์รุ่นนี้สามารถดื่มได้ดีในขณะนี้และจะดีขึ้นไปอีกหากเก็บรักษาต่อไปถึงปี 2030