



2011 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 70% French oak and 30% American oak puncheons
Alcohol content:	14%/vol.
Total acidity:	5.42 g/L
pH:	3.64
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 grapes with optimum ripeness, 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 new and second year French and American oak barrels for twelve months for well-structured tannins and integration of oak characters. As our vines mature in the vineyard, The Orient Syrah becomes fuller in body and more robust with layers of dark cherries, chocolate and spices. The palate shows ripe plums and black currant with complex, dry and generous mouthfeel with rich fruit, young yet refined tannins. Held together by balanced acidity and the long, sweet and toasty hints of coffee and cedar. It is robust with integrated vanilla oak, powerful tannins and long lingering finish. This wine is pleasurable drinking on its own or with food. The Orient Syrah is crafted to be enjoyed with a few years of cellaring and will improve with age. Drink now – 2025.

องุ่นพันธุ์ซี้ร่าห์คัดเลือกมาจากแปลงที่เก่าแก่ที่สุดของเรา รสชาติและแทนนินเต็มเปี่ยม สลับซับซ้อน บ่มในถังโอ๊คฝรั่งเศสและอเมริกันเป็นเวลาสิบสองเดือน เพื่อความหนักแน่นของแทนนิน และนุ่มนวล เต็มรสชาติด้วยผลไม้เชอร์รี่ ลูกพลัม เคล้ากลิ่นเครื่องเทศของกานพลู ช็อคโกแลตและกลิ่นกรุ่นของวานิลลาโอ๊ค แทนนินหนักแน่น จบแบบนุ่มนวล เน้นนาน