

**2010 GranMonte Heritage  
Syrah Viognier**



**Vineyard**

Variety:	Syrah 97%, Viognier 3%
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:	Co-fermented with Viognier in stainless steel
Oak maturation:	8 months in 100% second year French puncheons
Alcohol content:	12%/vol.
Total acidity:	5.5 g/L
pH:	3.84
Winemaker:	Nikki Lohitnavy

**Winemaking and Tasting Notes**

A new addition to our Heritage range is the Syrah Viognier. This wine is a unique blend in Thailand between our estate grown Syrah and a small percentage of Viognier. Syrah for this blend 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 sorted. Fully-ripened Viognier was picked at the same time for co-fermentation with the Syrah.

This wine is full bodied with elegant and aromatic nose of red berries, flowers, white pepper, spices and plum. The palate shows arrays of red berries, dark cherries and hints of floral, vanilla and freshly cracked pepper with great acid backbone. Young, with ripe and rich fruity flavor of black currant and cherry, it is smooth with velvety tannins, yet balanced in body with long juicy finish of toasted coconut and chocolate. It is pleasurable drinking on its own or with food.

This Syrah Viognier is crafted to be enjoyed with a few years of cellaring and will improve with age. Drink now-2015.

ไวน์แดงรุ่นนี้มีความหอมของผลไม้ น้ำ สดชื่นและสามารถดื่มได้ในขณะที่ไวน์ยังมีอายุไม่มากนัก แทนนินสมดุลกับความสดของผลไม้ เบลนด์พันธุ์ไวโอเนียร์ ที่หาดีมีจากไวน์เนอร์รี่อื่นไม่ได้ในประเทศไทย บ่มในถังโอ๊คเป็นเวลาแปดเดือน หอมและนุ่มนวล

หอมกลิ่นผลไม้แดงเปลือกแดงตระกูลเบอร์รี่ พริกไทยขาว และหอมบางของดอกไม้ นุ่มนวลด้วยวานิลลาโอ๊ค ชุ่มแน่น เต็มคำ ด้วยแทนนินละเอียดอ่อน และจบเนิ่นนาน