



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominación de origen

Priorat.

Añada

2018

Crianza

14 meses en botas usadas de roble francés.

Variedad de la uva

100% Garnacha.

Elaboración

Vinificación en tinto. Maceración de 10-15 días a una temperatura controlada de 25°C



“ **La Fredat es una viña abancalada de llicorella (pizarra) donde la Garnacha se expresa con autenticidad.** ”

Anna Gallisà, enóloga.

Nota de cata

Color de cereza madura de capa mediana. Nariz de perfume delicado y profundo, con notas florales y de frutos rojos. Profundo, equilibrado y potente, en boca presenta una elegancia única. La frescura y la tanicidad del vino fermentado en rapa están presentes. Un Priorat especial, expresión incomparable de la garnacha.

Análisis

Graduación: 15,5 % vol.
Acidez total: 5,2 g/l.
Acidez volátil: 0,52 g/l.
Azúcares totales: 0,7 g/l.
pH: 3,38