



CASA GRAN DEL SIURANA

## Denominació d'origen

Priorat

## Anyada

2019

## Criança

Criança en dipòsit inox i criança en barriques de roure francès usat de 225 i 400 litres durant 12 mesos

## Varietat del raïm

100% Garnatxa

## Elaboració

La Fredat es fruit de diferents vinificacions. En primer lloc, fermentació-maceració de 15 dies amb les pells i amb treball de xafat de barret molt suau. Una part del vi es va fermentar-macerar amb rapa durant 16 dies en una tina de ciment on també hi va fer criança durant 8 mesos.



# La Fredat

“ **La Fredat és una vinya abançalada de llicorella on la Garnatxa s'expressa amb autenticitat.** ”

Anna Gallisà, enòloga.

## Nota de tast

Color cirera madura amb matisos blavosos de capa mitja.  
Nas perfumat i delicat, amb notes florals i de fruits vermells, acompanyats de balsàmics, fruites del bosc i especiats que venen de la criança.  
Profund, equilibrat i potent, en boca presenta una elegància única, és llarg i persistent.  
Un Priorat especial, expressió incomparable de la garnatxa.

## Anàlisi

Graduació: 15.5 % vol.  
Acidesa total: 5,1 g/l.  
Acidesa volàtil: 0,53 g/l.  
Sucre totals: 0,8 g/l.  
pH: 3,52

[www.casagrandelsiurana.com](http://www.casagrandelsiurana.com)

@casagransiurana   
@casagransiurana   
@casagransiurana 