



CASA GRAN  
DEL SIURANA

Agricultors · Artesans · Artistes

## 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

## 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 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.

## Varietat del raïm

Garnatxa

## Anàlisi

Graduació: 15.5 % vol.

