



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominación de origen

Priorat.

Añada

2014

Crianza

17 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 granate vivo de capa media.
Nariz de perfume delicado y profundo, maduro, con notas florales y de frutos rojos.
Boca redonda y equilibrada, golosa.
Con taninos muy suaves y elegantes.

Análisis

Graduación: 14,5 % vol.
Acidez total: 5,9 g/l.
Acidez volátil: 0,67 g/l.
Azúcares totales: 0,73 g/l.
pH: 3.33

La Fredat