



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominació d'origen

Priorat

Anyada

2014

Criança

17 mesos en bótes usades de roure francès.

Varietat del raïm

100% Garnatxa

Elaboració

Vinificació en negre. Maceració de 10-15 dies a una temperatura controlada de 25°C.



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

Anna Gallisà, enòloga.

Nota de tast

Color granat viu de capa mitjana.

Nas de perfum delicat i profund, madur, amb notes florals i de fruits vermells.

Boca rodona i equilibrada, llaminera. Amb tanins molt suaus i elegants.

Anàlisi

Graduació: 14,5 % vol.

Acidesa total: 5,9 g/l.

Acidesa volàtil: 0,67 g/l.

Sucres totals: 0,73 g/l.

pH: 3.33

La Fredat

www.casagrandelsiurana.com

@casagransiurana 
@casagransiurana 
@casagransiurana 