



CASA GRAN DEL SIURANA

## Denominación de origen

Priorat.

## Añada

2019

## Crianza

Crianza en depósito de acero y crianza en barricas de roble francés usado de 225 y 400 litros durante 12 meses.

## Variedad de la uva

100% Garnacha.

## Elaboración

La Fredat es el resultado de diferentes vinificaciones. En primer lugar, fermentación-maceración de 15 días con las pieles y con.

Una parte del vino se fermenta y macera durante 16 días en una tina de cemento en la que tiene lugar una crianza de 8 meses.



“ 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 con matices azules de capa mediana.

Nariz de perfume delicado y profundo, con notas florales y de frutos rojos, acompañados de balsámicos, frutas del bosquey especiados que provienen de la crianza.

Profundo, equilibrado y potente, en boca presenta una elegancia única, es largo y persistente.

Un Priorat especial, expresión incomparable de la garnacha.

## Análisis

Graduación: 15,5 % vol.

Acidez total: 5,1 g/l.

Acidez volátil: 0,53 g/l.

Azúcares totales: 0,8 g/l.

pH: 3,52