

Vins | Redacció | Actualitzat el 22/12/2020 a les 08:50

La Fredat 2016 garnatxa negra, essència prioratina

Casa Gran del Siurana, elaborador de la coneguda gamma GR-174 o les gammes Cruor, treu al mercat l'anyada 2016 de La Fredat; un vi complex, potent, però alhora fresc i amb un marcat segell Priorat



Als afores de Bellmunt del Priorat, a tocar del riu Siurana, es troba la masia coneguda com la Casa Gran. Un edifici amb tres-cents anys d'història en el que antigament van residir els monjos cartoixans del monestir de Scala Dei, l'ordre monàstic que ja al segle XII va introduir la viticultura al Priorat. El celler Casa Gran del Siurana inicia la seva trajectòria l'any 2000 i actualment elabora el GR-174, el Cruor, el Gran Cruor i La Fredat.

La Fredat 2016 neix a Bellmunt del Priorat i prové d'una finca muntanyosa de 40 hectàrees en terrasses i pendents. Expliquen des del celler que la construcció de les terrasses va ser **"un procés dut a terme amb molta cura amb l'objectiu d'aconseguir la màxima eficiència del cultiu respectant al màxim el medi ambient i el paisatge tenint en compte el clima mediterrani que deixa pluges intenses en poques hores"**.

El sòl és de llicorella, el típic terror del Priorat format per fragments de pissarra esmicolada que facilita el desenvolupament d'unes arrels profundes que permeten a la vinya suportar millor les altes temperatures i aprofitar al màxim els nutrients de la terra.

La Fredat 2016, elaborat exclusivament amb la varietat Garnatxa, és un vi que s'ha criat durant 15 mesos en bótes usades de roure francès. Anna Gallisà, la seva enòloga, destaca com la varietat garnatxa **"s'expressa amb autenticitat"** en aquest *terroir* de Bellmunt. És un vi que destaca per la seva intensitat. És complex, llarg, però sobretot, equilibrat. Amb notes florals i de fruita negra - gerds i móres- combinades amb les notes de la criança; vainilla, cacau i notes fumades. Un vi ideal per acompanyar coccions llargues; carns de caça, guisats de porc o vedella, però també serà un bon acompanyant de postres amb xocolata.

[despiece]

LA FREDAT 2016

CELLER: Casa Gran del Siurana

Varietats: Garnatxa negra

DOQ Priorat

Criança: 15 mesos

Alcohol: 14,5% Vol.

Preu: 23 euros

Web del celler (<http://www.casagrandelsiurana.com/>)

[/despiece]