

PERELADA

DESDE 1923



## Finca Garbet 2009

**Finca Garbet saca lo mejor del espectacular viñedo que Perelada tiene en la Costa Brava, literalmente a orillas del Mediterráneo.**

**TIERRA** El terreno pizarroso, pobre en materia orgánica, obliga a las plantas a desarrollar raíces muy profundas. Este esfuerzo puede apreciarse en la estructura del vino y en su elegante mineralidad.

**FUEGO.** Muchos días de sol y una pluviometría escasa favorecen la maduración óptima y permiten regular el estrés hídrico con el riego por goteo.

**AIRE.** La fuerte y seca Tramontana reduce naturalmente la presencia de microorganismos.

**AGUA.** La proximidad del mar tiene un efecto termorregulador, evitando las temperaturas extremas y reflejando la luz solar.



**Denominación de Origen:** Empordà.

**Variedades:** Syrah (60%), Cabernet Sauvignon (40%).

### Elaboración:

**Finca:** Garbet, doce hectáreas de suelo pizarroso cultivado en terrazas a orillas del mar mediterráneo, al norte del agreste Cap de Creus.

**Vendimia:** Recolección manual con cajas de 20 Kg, pasando dos veces a vendimiar la uva de un mismo sector de la parcela.

**Elaboración:** Vinificación en tinto, realizando cada día dos remontados manuales. Maceración de 30 días a una temperatura controlada de 25°C.

**Crianza:** 18 meses en bodega bordelesa nueva de roble francés *Tronçais*.

**Tipo de botella:** Bordelesa *Ancienne 2*, 75 cl y mágnum de 150 cl.

### Nota de cata:

Color púrpura de capa alta. Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda a la finca mediterránea de la cual proviene (hierbas aromáticas, frutas maduras, balsámicos y minerales). En boca es fresco, voluminoso y sobre todo muy equilibrado. Los taninos son maduros, envolventes y con sensación sedosa. Tiene un largo postgusto y presenta un gran potencial de envejecimiento.

### Análisis:

**Graduación:** 15,10% vol.

**SO<sub>2</sub> libre:** 18 mg/l.

**SO<sub>2</sub> total:** 50 mg/l.

**Acidez total:** 3,50 g/l (a.a.).

**Acidez volátil:** 0,71 g/l (a.a.).

**Azúcares residuales:** 0 g/l.



# Finca Garbet

## Lo que dice la crítica...

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2009	<i>Guía Peñín 2017</i>	95 puntos. Puntuación más alta de la DO Empordà.
2007	<i>Guía de Vinos Gourmets 2014</i>	97 puntos. En el Cuadro de Honor.
2007	<i>Anuario de Vinos El País 2014</i>	96 puntos. "Realmente excepcional".
2007	<i>Guía de Vinos 2016. La Semana Vitivinícola.</i>	96 puntos.
2007	<i>The Wine Advocate. Estados Unidos, 2012</i>	94 PUNTOS PARKER.
2007	<i>Guía Proensa 2015 y 2016</i>	94 puntos.
2007	<i>Guía Peñín 2016</i>	94 puntos. Vino excepcional.
2007	<i>La Guia de Vins de Catalunya 2014</i>	9,48 puntos. "Goloso, elegante, mineral".
2007	<i>Sobremesa</i>	93 puntos. "Noble carácter mediterráneo".
2007	<i>Guía Intervinos 2016</i>	93 puntos.

## Palmarés

### AÑADA 2007

#### Grande Médaille d'Or

Concours Mondial de Bruxelles 2016  
(Bélgica)



#### Médaille d'Or 90+

Gilbert & Gaillard 2016  
(Francia)



#### Medalla de Oro Challenge International du Vin 2016

(Francia)



#### Medalla d'Or

Giroví - Concours de Vins i Caves de Catalunya 2015  
(Girona)

