El millor vi de Catalunya s'elabora a l'Empordà

Finca Garbet 2007 de Peralada, millor vi català, segons Gilbert & Gaillard - L'anyada 2007, el vi d´alta gamma de Perelada, es confirma com a una de les millors de la seva exitosa història



El millor vi de Catalunya s'elabora a l'Empordà

REDACCIÓ

Amb una nota de 98 punts sobre 100, Finca Garbet 2007 s´alça amb una Medalla d´Or Especial i es desmarca de la resta de vins tastats al número especial que la publicació dedica als vins de Catalunya a la seva edició de primavera, presentat al Saló Alimentària de Barcelona. Cap altre vi supera els 96 punts. Dels més de 330 vins tastats, només 18 han aconseguit 95 punts o més.

Finca Garbet 2007 és un monovarietal 100% Syrah procedent de l´espectacular finca en forma de teatre que Perelada té davant la Costa Brava. Va envellir 18 mesos en bótes bordeleses noves de roure francès Tronçais. Presenta un color púrpura de capa alta i vora violàcia. És un vi amb un gran ventall aromàtic que recorda la finca mediterrània de la qual prové (herbes aromàtiques, fruites madures, balsàmics i minerals). En boca és fresc, voluminós i sobretot molt equilibrat. Els tanins són madurs, envolupants i amb sensació sedosa. Té un llarg postgust i presenta un gran potencial d´envelliment.

Aquests guardons confirmen les excepcionals critiques ve rebent l´anyada 2007 de Finca Garbet, entre les quals també destaquen els 94 punts Parker rebuts per part del crític més influent del món.

Finca Garbet és la joia de la corona del celler Castell de Peralada. Les vinyes estan situades en un terreny de 12 hectàrees al Cap de Creus. El fort pendent de la finca obliga al conreu en terrasses. El mar reforça la insolació, en reflectir la llum solar, actuant a més a més com a regulador
tèrmic. A més, la tremuntana exerceix un control natural de les plagues i permet reduir al mínim indispensable l´ús de fitosanitaris.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2016/04/29/millor-vi-catalunya-selabora-lemporda/780454.html?utm_source=rss