

PERELADA

DESDE 1923



## Aires de Garbet 2013

Cuatro son los elementos que influyen en la excelencia de los vinos de Garbet: el Mediterráneo sobre el que se asoma, la calidez de su sol, un suelo pizarroso de los que confieren carácter y la incansable tramuntana. Forman lo que llamamos los Aires de Garbet.

**Denominación de Origen:** Empordà.

**Variedades:** Garnatxa (100%).

### Elaboración:

**Finca:** Garbet, 12 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 o tres veces a vendimiar la uva de un mismo sector de la parcela.

**Elaboración:** Vinificación en tinto, realizando cada día dos remontados manuales. Maceración de 16 días a una temperatura controlada de 24°C.

**Crianza:** 12 meses en barrica bordelesa de roble francés Tronçais de segundo vino de 300 litros. Resto en botella.

**Tipo de botella:** Bourgogne Marquise Carree, de color *antique*, 75 cl.

### Nota de cata:

Color rubí de capa alta y ribete violáceo. Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda a la finca de la que proviene: hierbas mediterráneas, frutos rojos, balsámicos, torrefactos y minerales. En boca es fresco y sobre todo muy equilibrado. Presenta una clara personalidad varietal, con unos taninos muy maduros, envolventes y sedosos. Tiene un largo postgusto y presenta un gran potencial de envejecimiento.

### Análisis:

**Graduación:** 14,20% vol.

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

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

**Acidez total:** 4,00 g/l (a.s.).

**Acidez volátil:** 0,40 g/l (a.a.).

**Azúcares residuales:** 0 g/l.



# Aires de Garbet

Lo que dice la crítica...

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2013	<i>Guía de Vinos 2016. La Semana Vitivinícola</i>	97 puntos.
2013	<i>La Guía de Vins de Catalunya 2016</i>	9,52 puntos.
2013	<i>Guía de Vinos Gourmets 2016</i>	95 puntos.
2013	<i>Guía Peñín 2017</i>	94 puntos. Excelente.
2012	<i>Guía de Vinos Gourmets 2015</i>	97 puntos.
2012	<i>La Guía de Vins de Catalunya 2015</i>	9.41 puntos.
2012	<i>La Guía Vivir el Vino. 365 al año 2016</i>	94 puntos. <i>"De intensidad alta, puro perfume. Aromas de confitura de frutos silvestres, notas de especias dulces, pimienta rosa, recuerdos de lila y pensamientos azules, hierbas aromáticas, menta, chocolate y fondo de finas lacas. En boca es fresco, directo, varietal, con gran elegancia y de paso aterciopelado, tanino redondo, excelente acidez y final interminable de flores azules".</i>
2012	<i>Guía Peñín 2016</i>	92 puntos. Excelente.

## Palmarés

**AÑADA 2013**

**Médaille d'Or 90+**  
Gilbert & Gaillard 2016  
(Francia)



**AÑADA 2012**

**Médaille d'Or**  
Grenaches du Monde 2015  
(Francia)



Cavas del Castillo de Perelada, S.A.

[www.perelada.com](http://www.perelada.com) - [perelada@castilloperelada.com](mailto:perelada@castilloperelada.com)

Peralada: Plaça del Carme, 1 - 17491 Peralada (Girona) - Tel +34 972 53 80 11 - Fax +34 972 53 82 77

Barcelona: C. dels Motors, 138 - 08038 Barcelona - Tel +34 93 223 30 22 - Fax +34 93 223 13 70

Vilafranca del Penedès: Av. Barcelona, 78 - 08720 Vilafranca del Penedès (Bcn) - Tel +34 93 818 06 76 - Fax +34 93 818 09 26