

PERELADA

DESDE 1923



# Finca Garbet 2009

**Finca Garbet** treu el millor de l'espectacular vinya que Perelada té a la Costa Brava. Literalment a la vora del Mediterrani, aquesta finca gaudeix d'una bellesa poc habitual en una explotació vitícola.

**TERRA.** El terreny pissarrós, pobre en matèria orgànica, obliga a les plantes a desenvolupar raïms molt profundes. Aquest esforç es pot apreciar en l'estructura del vi i en la seva elegant mineralitat.

**FOC.** Molts dies de sol i una pluviometria escassa afavoreixen la maduració òptima i permeten regular l'estrès hídric amb el reg per degoteig.

**AIRE.** La forta i seca Tramuntana redueix naturalment la presència de microorganismes.

**AIGUA.** La proximitat del mar té un efecte termoregulador sobre les vinyes, evitant les temperatures extremes i reflectint la llum solar.



**Denominació d'origen:** Empordà.

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

## Elaboració:

**Finca:** Garbet, dotze hectàrees de sòl pissarrós cultivat en terrasses a les ribes del mar Mediterrani, al nord de l'agrest Cap de Creus.

**Verema:** Recol·lecció manual amb caixes de 20 kg, passant dos cops a veremar el raïm d'un mateix sector de la parcel·la.

**Elaboració:** Vinificació en negre, realitzant cada dia dos remuntatges manuals. Maceració de 30 dies a una temperatura controlada de 25°C.

**Criança:** Divuit mesos en bóta bordelesa nova de roure francès Tronçais.

**Tipus d'ampolla:** Bordelesa *Ancienne 2, 75*.

## Nota de tast:

Color púrpura de capa alta i ribet violaci. 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, amb sensació sedosa. Té un llarg postgust i presenta un molt bon potencial d'envelliment.

## Anàlisi:

**Graduació:** 15,10% vol.

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

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

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

**Acidesa volàtil:** 0,71 g/l (a.a.).

**Sucres residuais:** 0 g/l.



# Finca Garbet

## L'opinió de la crítica...

ANYADA	GUIA / MITJÀ	PUNTUACIÓ
2009	<i>Guía Peñín 2017</i>	95 puntos. Puntuació més alta de la DO Empordà.
2007	<i>Guía de Vinos Gourmets 2014</i>	97 punts. Al Quadre d'Honor.
2007	<i>Anuario de Vinos El País 2014</i>	96 punts. "Realment excepcional".
2007	<i>Guía de Vinos 2016. La Semana Vitivinícola.</i>	96 punts.
2007	<i>The Wine Advocate. Estats Units, 2012</i>	94 PUNTS PARKER.
2007	<i>Guía Proensa 2015 i 2016</i>	94 punts.
2007	<i>Guía Peñín 2016</i>	94 punts. Vi excel·lent.
2007	<i>La Guia de Vins de Catalunya 2014</i>	9,48 punts. "Llaminer, elegant, mineral".
2007	<i>Sobremesa</i>	93 punts. "Noble caràcter mediterrani".
2007	<i>Guía Intervinos 2016</i>	93 punts.

## Palmarès

ANYADA 2007

**Grande Médaille d'Or**

Concours Mondial de Bruxelles 2016  
(Bèlgica)



**Medalla d'Or 90+**

Gilbert & Gaillard 2016  
(França)



**Medalla d'Or**

Challenge International du Vin 2016  
(França)



**Medalla d'Or**

Concurs de Vins i Caves de Catalunya 2015  
(Girona)

