Gran Bacchus de Oro para Osborne

Los vinos de Jerez de Osborne brillan en la XVII edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus con el Gran Bacchus de Oro para Capuchino y 3 medallas de Oro más

Cuatro de los vinos de jerez de Bodegas Osborne han sido reconocidos durante la última edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus, el único concurso en España reconocido por la OIV.En su XVII edición celebrada en el Casino de Madrid, la muestra de 1650 vinos procedentes de 19 países fue evaluada a ciegas durante cuatro jornadas por un panel de más de 80 catadores profesionales, entre ellos 7 Masters of Wine, Masters Sommelier, sumilleres, enólogos, responsables de compras y críticos especializados. El concurso, desarrollado por la Unión Española de Catadores, distingue 3 grandes categorías para los mejores vinos de la muestra: Gran Bacchus de Oro (92-100 puntos), Bacchus de Oro (88 – 91 puntos) y Bacchus de Plata (84-88 puntos).

En el podio del máximo galardón – el Gran Bacchus de Oro - se posicionaron tan sólo 23 vinos, 15 de ellos españoles. Entre ellos destacó el Palo Cortado Capuchino V.O.R.S., una de las soleras más antiguas de todo el Marco de Jerez, fundada en 1790 en conmemoración de la llegada de la orden de los monjes capuchinos a Jerez.

La colección de vinos de jerez de la familia Osborne obtuvo 3 galardones más: Medalla de Oro para el emblemático Fino Coquinero, con una vejez promediada de 6,5 años; Medalla de Oro para BC200, solera fundada en 1864 y Medalla de Oro para Pedro Ximénez Viejo, una solera excepcional de un solo tonel fundada en 1903.

Estos reconocimientos se suman a la larga lista de galardones que la colección de vinos de jerez de la familia Osborne, auténticas joyas enológicas, ha obtenido globalmente durante décadas.

Osborne (propietaria de marcas de renombre internacional como el jamón de bellota 100% ibérico Cinco Jotas, el vino de Rioja Montecillo, los brandies Carlos I, 1866 y Magno, la ginebra Nordés y Anís del Mono, entre otras) tiene un objetivo claro: seleccionar, elaborar y acercar a consumidores en todo el mundo los productos y marcas de alimentación y bebidas de mayor autenticidad y prestigio.

Datos de contacto:
David Málaga

Nota de prensa publicada en: El Puerto de Santa María

Categorías: Gastronomía Andalucia Restauración Consumo

https://www.notasdeprensa.es