

## **Gran Feudo Rosado obtiene Medalla de Oro en la Guía Francesa Gilbert & Gaillard**

**La publicación de vinos más prestigiosa de Francia reconoce con su máximo galardón a dos vinos de Bodegas Gran Feudo: Gran Feudo Rosado y Gran Feudo Viñas Viejas Edición Limitada**

El Jurado de Gilbert & Gaillard cata a ciegas cada año 18.000 vinos de Francia, España, Italia, Portugal y África del Sur. Gran Feudo Rosado 2017 y Gran Feudo Viñas Viejas 2012 han obtenido Medalla de Oro, reconociéndose así la singularidad de estos vinos.

Los catadores destacan el color frambuesa intenso y la agradable nariz de un Gran Feudo Rosado que en boca es “fresco y dulce”. Un vino, afirma el jurado, “que no dudaremos en compartirlo para pasar un momento agradable”.

Gran Feudo Rosado marcó un hito en el mundo de los rosados hace más de 30 años y, desde entonces, es un vino que siempre destaca por su color intenso y su carácter fresco. Es un vino joven elaborado con las variedades Garnacha, Tempranillo y Merlot que se elabora según el método tradición de uvas tintas.

“Perfecto para saborear” es según su criterio el Gran Feudo Edición Limitada Viñas Viejas 2012, con su “color rubí intenso, todavía joven”. Nace de la selección de las mejores uvas de las viñas más viejas, y así se obtiene su personalidad de este vino que se elabora con la variedad Garnacha (80%) y Tempranillo.

Gran Feudo Viñas Viejas Edición Limitada se elabora con uvas procedentes de viñedos de más de 30 años que se encuentran en Cintruénigo y Corella con producciones reducidas de 5.500 kg/ha. Este vino es una composición de 80% Tempranillo y 20% Garnacha y se ha criado al menos 18 meses en barrica de roble francés y americano.

Los resultados se publican en la Guía, la revista de la editorial y en el ámbito digital, en nueve idiomas, y alcanzando a más de 100.000 millones de consumidores.

### **Datos de contacto:**

Comunicación  
629647315

Nota de prensa publicada en: [Cintruénigo, Navarra](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Navarra](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>